



Menu september 2022 6 gangen

Salade van tartaar van tomaat – venkelsinaasappelpuree – babygem

Avocado-komkommersoep – wortelgelei – gepofte wilde rijst

Bisque – langoustine – mais – zeekraal – salsa verde

Gevulde kwartel – risotto – vijgen

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 16 porties

Geroosterde baby gem

8 baby gems
olijfolie

Tartaar van ovengedroogde tomaat

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

Venkel-sinaasappel puree

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

Pistachecrème

120 g pistachenoten
240 ml slagroom
zout/peper

Ansjovismayonaise

2 eidooiers
2 theel. mosterd
8 stuks ansjovis uit blik
2 el azijn
2 el water
300 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, 300 ml geperste sinaasappelsap, 2 steranijs en Pernod toe. Laat rustig inkoken tot het meeste vocht verdampft 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, pas als je merkt dat de mayonaise gaat binden haal je langzaam de staafmixer omhoog. 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 16 porties

Groentenbouillon

3 uien
3 preien
400 g wortel
6 stengels bleekselderij
2 stuks venkel
4 teentjes knoflook
2 liter water
2 laurierbladeren
6 takjes tijm
5 zwarte peperkorrels

Wortelgelei

600 ml wortelsap
2 sinaasappels, geperst
zeste van 3 limoenen
zeste van 3 citroenen
zout/peper
5 gelatineblaadjes
2 gr agar agar
cayenne peper
1 el suiker
zout/peper

Gepofte wilde rijst

50 gram wilde rijst
125 ml zonnebloemolie
zout

Avocado-komkommersoep

1000 ml groentenbouillon
3 avocado's
3 komkommers
60 gr sjalotten
100 gr Griekse yoghurt
1 groene jalapeño
50 ml rijstazijn
(Zie volgende pagina)

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. **Geef 750 ml aan gerecht 4.** Laat de bouillon snel 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, 150 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 1 citroen door aan gerecht langoustines, 1 citroen aan de risotto en 1 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. Verwarm de soep voor het pureren. Maak op smaak met zout/peper.

1/2 bosje koriander
sap van 3 limoenen
100 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.

Langoustine plus bisque

met mais, zeekraal en salsa verde

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: stoomoven, gasbrander

Ingrediënten voor 16 porties

Langoustines

32 langoustines (maat 8/12)

Bisque

koppen en schalen van de langoustines

2 prei

2 venkelknollen

80 gr sjalotten

300 gr wortelen

halve bol knoflook

2 stengels bleekselderij

4 takjes tijm

2 blaadjes laurier

350 ml visfond (1 pot)

200 ml room

200 ml witte wijn

250 gr tomaten

1 citroen (van vorige gang)

3 steranijs

paprikapoeder

zout/peper

Mais

1 maiskolf

zout/peper

Salsa verde

bosje bladpeterselie

40 g rucola

2 teentjes knoflook

2 el kappertjes

2 theel mosterd

100 ml olijfolie

Bereidingswijze

Pel langoustines en verwijder het darmkanaal. Bewaar in de koeling.

Gebruik de koppen en schalen voor de bisque.

Ontvang 1 citroen van de avocado-komkommersoep

Zet de koppen en schalen ruim aan in olie. Voeg de groenten toe (muv de tomaten), laat 3 minuten zweten. Voeg de witte wijn, tomaten en kruiden toe. Laat 10 minuten koken. Voeg de visfond toe en blender het geheel. Haal door een fijne zeef. Voeg de room toe en voeg naar smaak paprikapoeder, zout, peper en citroensap toe.

Stoom de maiskolf ca 8 minuten. Haal uit de oven, droog af en brand met de gasbrander lichtbruin. Laat iets afkoelen en snij de mais van de kolf. Maak op smaak met zout en peper.

Pureer de peterselie en rucola. Voeg de overige ingrediënten toe (muv de olijfolie). Voeg als laatste de olijfolie toe tot een soepele massa ontstaat. Maak op smaak met zout en peper.

Gestoofde Zeekraal

300 gr zeekraal
50 ml groentebouillon
25 gr boter
zout/peper

Smelt de boter. Voeg de groentebouillon toe en zet op hoog vuur. Stoof in ca 1,5 minuut. Breng op smaak met zout en peper.

MC tip: Het is aan te bevelen om de zeekraal eerst te blancheren om iets van het zout te verwijderen.

Eindbewerking

zout/peper

Bak de langoustines kort op hoog vuur in een pan of met de gasbrander. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie

Borage cress

voorverwarmde bordjes

Begin met een bodem bisque. Plaats de zeekraal in het midden. Leg de langoustines op de zeekraal. Strooi de maiskorrels in de bisque, samen met de salsa verde. Maak af met de cress.

Gevulde kwartel

met vijgenrisotto en cantharellen

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: sous vide 60°C

Ingrediënten voor 16 porties

Gevulde kwartel

8 kwartels
200 gr gedroogde vijgen
250 ml Sauternes
10 peulen kardemom
50 gram ontbijtspek
2 uien
50 g boter
50 g paneermeel
1 ei
zout/peper

Saus van kwartelbotten

botten van de kwartel
2 sjalotten
2 takjes tijm
100 ml Sauternes (van de vijgen)
1 pot gevogeltefond
Zout/peper

Vijgenrisotto

250 gr carnaroli rijst
4 verse vijgen
50 gr gedroogde vijgen
750 ml groentebouillon
100 ml witte wijn
3 sjalotten
50 g Pecorino
25 gr boter
zout/peper

Cantharellen

150 gr cantharellen
2 el olie

Pompoen-vijgenchutney

1 flespompoen
4 verse vijgen

Bereidingswijze

Ontbeen de kwartels (www.youtube.com/watch?v=JBej6AxB-QA) voor een voorbeeld).

Week de vijgen een uur in de Sauternes. Zeef en bewaar de **Sauternes voor de risotto**. Snij de vijgen in grove stukken.

Snij de ui, laat dit fruiten in de pan tot ze lichtbruin zijn. Voeg de geplette zaden kardemom toe, de boter, paneermeel en vijgen, laat 3 minuten smoren en laat afkoelen. Pureer en voeg het losgeklopte ei toe.

Vul de kwartels met de vulling en maak vast met een touwtje. Verwarm de kwartel sous vide anderhalf uur op 60 °C.

Verwarm de botten ½ uur in de oven op 200 °C. Snij de sjalotten. Voeg de botten en de tijm toe. Voeg de Sauternes toe en laat inkoken. Voeg een pot gevogeltefond en 200 ml water toe en laat intrekken tot de helft. Zeef en kook verder in tot de saus dikker wordt. Maak op smaak met zout en peper.

Ontvang 750 ml bouillon en 1 citroen van de avocado-komkommersoep

Week de gedroogde vijgen een half uur in de witte wijn. Snipper en fruit de ui. Snij de verse vijgen brunoise en voeg toe. Voeg de rijst toe en schep om. Voeg de wijn en gedroogde vijgen toe en laat opnemen. Voeg de groentebouillon geleidelijk toe en roer om. Als de rijst gaar is, voeg de boter en de pecorino toe. Maak af met zout/peper en het citroensap.

Maak de cantharellen schoon. Bak de cantharellen in de olie. Breng op smaak met peper en zout.

Schil de pompoen, neem 300 gr en snij in blokjes van ca 1 cm. Snij de vijgen ook in stukjes van ca 1 cm. Snipper de ui. Doe 150 ml water en de azijn in een pan, voeg de suiker toe en verwarm tot de suiker is

100 gr suiker
1 middelgrote ui
150 gr appelciderazijn
50 gr pompoenpitten
Zout en peper

opgelost. Voeg de pompoen en de ui toe en kook op een laag vuur ca 20 minuten. Voeg de vijgen toe en verwarm 5 minuten tot de vijgen goed gaar zijn en de chutney is ingedikt. Roer de pompoenpitjes erdoor. Maak af met zout en peper.

Eindbereiding en presentatie

voorverwarmde borden

Bak de kwartels kort in olie of leg ze onder de salamander. Verwijder het touw en snij in de lengte door de helft.
Doe een beetje risotto in een opmaakring. Leg er een lepel chutney naast. Maak het bord op met de een halve gevulde kwartel, saus en de cantharellen.

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 16 porties

Iberico Secreto Bellota

800 g Iberico Secreto Bellota

Fondant aardappel

16 aardappels van 75 gram
(kruimig)(1200 g)
150 g boter
6 takjes tijm
6 teentjes knoflook
350 ml kippenbouillon
Zout/peper

Geroosterde prei

2 g venkelzaad
2 g korianderzaad
250 g boter
8 prei
zout

Gerookte pastinaakpuree

500 g pastinaak
50 gr boter
120 ml slagroom
zout/peper

Romesco saus

4 paprika's
3 trostomaten
1 teen knoflook
50 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 aardappelen een kapje van de onder- en bovenkant af en halveer de aardappel evenwijdig aan de kapjes zodanig dat je 32 even grote cilinders met vlakke boven- en onderkant overhoudt. Schil de zijkanten. 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 venkelzaad en korianderzaad 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

4

Ingrediënten voor 16 porties

Cornflakes ijs

200 g cornflakes
1000 ml melk
150 ml slagroom
100 g eidooier
75 g melkpoeder
1 g zout
150 g suiker

Cornflakes crunch

100 g cornflakes
30 g melkpoeder
30 g suiker
3 g zout
80 g boter

Gegilde watermeloen

Pitloze watermeloen
500 g suiker

Watermeloen mousse

400 g watermeloen (netto)
250 ml slagroom
80 g suiker
4 blaadjes gelatine
2 theel. citroensap

Salted caramel saus

25 ml water
200 g suiker
150 ml slagroom
80 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 800ml 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 16 rechthoekige stukken van ca 6x3x1,5cm.

Laat 500 gram suiker oplossen in 1 liter 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.

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.
