



## Menu september 2023

*Sardine met wentelteefjes van ontbijtkoek, brunoise groentes, peterselieolie, vadouvansaus en geroosterde hazelnoot.*

*Bisque van Hollandse garnalen met kabeljauw, watercress en citroen- kafir limeschuim*

*Risotto met topinamboer, paddenstoelen, groene asperges en gefrituurde topinamboer*

*Rogvleugel, beurre noisette, artisjokken, mousseline en zeekraal*

*Lam met jus van Gouden Carolus Classic, parelgort, gedroogde appel en tuinbonen.*

*Sous-vide abrikoos honing amandel. Limoen financier en umur yoghurtijsje*

**Samengesteld door : LAdC Vrijdag 4**

Contactpersonen: David Verschoor en Reinier Morra

[david.verschoor@yahoo.com](mailto:david.verschoor@yahoo.com) en [reinier@morra.biz](mailto:reinier@morra.biz)

Eet smakelijk!

**Aandachtspunt:**

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

# Sardines

*met wentelteefjes van ontbijtkoek, brunoise groentes, peterselieolie, vadouvansaus en geroosterde hazelnoot*

*Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:*

## Ingrediënten voor 16 porties

### Wentelteefjes

16 plakjes lichte ontbijtkoek

### Brunoise groentes

400 g tomaat  
200 g knolselderij  
1 middelgrote ui  
200 g venkel  
60 g Kappertjes  
Olijfolie  
Peper

### Peterselieolie

Halve bos bladpeterselie  
Olijfolie  
Peper

### Vadouvansaus

4 sjalotten  
2 eetlepel olijfolie  
2 eetlepels vadouvanpoeder  
500 ml witte wijn  
2 teentjes knoflook  
1 theelepel witte peperkorrels  
gekneusd  
100-200 g roomboter  
150 ml slagroom  
zout  
honing

### Hazelnoot

100 g blanke hazelnoot

## Bereidingswijze

Snijd de witte wieven koek overdwars in lange plakken van 1 cm dik en steek daarna met een rechthoekige steker (maat ca. 3\*8 cm) 16 plakjes uit.

Leg de uitgestoken plakjes op een ovenrek en rooster ze ongeveer 3 minuten in een voorverwarmde oven (160°) tot ze krokant zijn. Let goed op dat niet donker wordt, maar wel krokant. Leg de krokante plakjes apart.

Tomaten ontdoen van zaadlijsten. Snijd alle groenten in een fijne brunoise (probeer ca 3 mm). Zet de brunoise licht aan in een koekenpan met een beetje olijfolie en voeg de kappertjes toe. Peper toevoegen naar smaak. (Zout is niet nodig, de kappertjes zijn al zout). Zet weg in de warmhoudkast tot opdienen.

Blancheer kort de peterselie. Koel terug in ijswater. Dep goed droog mbv keukenpaier. Pureer de geblancheerde peterselie en voeg olijfolie toe. Breng op smaak met peper. Laat de olie staan. Zeef de olie vlak voor opdienen.

Snijd de knoflook in plakjes en de sjalotten in dunne ringen. Fruit de knoflook en sjalot in de olijfolie. Bak de vadouvan even mee, blus af met de witte wijn en voeg de peper toe. Kook in tot iets meer dan de helft; de saus moet vloeibaar blijven.

Passeer de saus en voeg daarna de slagroom toe. Breng weer aan de kook. Breng de saus op smaak met zout en wat honing en monteer met wat boter opdat het net vloeibaar blijft.

Bruneer de hazelnoten in een voorverwarmde oven van 200 graden ongeveer 8 minuten. Houd goed in gaten dat ze niet aanbranden. De

### Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

hazelnooten zijn klaar als ze lekker beginnen te ruiken.  
Hak de hazelnoot fijn en zet weg tot opdienen.

---

**Sardines**

16 dubbele sardine filets

---

Maak de sardines goed schoon. Verwarm de oven voor op 180°. Leg de ontschubde dubbele filets op een bakplaat die is ingesmeerd met olijfolie. Bak de filets 5 minuten in de oven.

---

**Presentatie**

Extra decoratie en  
smaaktoevoeging Vene Cress  
(Coppert)

---

Diep kommetje gebruiken. Gebruik een rechthoekige steekvorm. Steek / plaats deze om de krokante plakjes witte wieven koek heen en doe daarbovenop wat van de brunoise. Leg twee sardinefilets (in de steekvorm). Neem de ring weg. Doe wat vadouvan saus rondom de koek met sardines. Druppel hier wat van de olie op en sprenkel er wat van de geroosterde hazelnoot over. Garneer met de cress

---



---

**Aandachtspunt:**

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

# Bisque van Hollandse garnalen

*met kabeljauw, watercress en citroen- kafir limeschuim*

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

## Ingrediënten voor 16 porties

### Bisque

1500 g doppen van Hollandse garnalen  
150 ml gin  
2 rode pepers  
70 g tomatenpuree (2 blikjes)  
1 grote wortel  
10 stengels bleekselderij  
3 uien  
1 liter visfond  
100 a 200 ml water  
6 el crème fraîche  
2 tl roze peperbessen  
2 el olijfolie  
2 theelepels pimenton

### Citroenschuim

140 ml citroensap  
3 stuks Kafir limoen  
160 g Water  
(water/sap = 50/50)  
1,3 g Sojalecithine  
(0,4%)

### Kabeljauw

800 g kabeljauw op vel (mootjes van max. 50 g)  
Roomboter  
Zout en peper

## Bereidingswijze

Snijd de groenten en rode pepertjes (zonder zaadlijst). Zet deze kort aan in wat olijfolie. Voeg de tomatenpuree, pimenton en roze pepers toe en bak dit even mee. Voeg de garnaaldoppen toe en zet dit ook kort aan. Blus af met de gin en laat de alcohol verdampen.

Voeg de visfond en zoveel water toe dat de garnalen net bedekt zijn. Laat het geheel minimaal 30 minuten heel zachtjes pruttelen; kook wel ver genoeg in, proef zelf of het al een mooie geconcentreerde smaak heeft!

Zeef het geheel in een puntzeef.

**Ontvang de citroen van het dessert (de schil is voor het dessert)**

Breng op smaak met wat citroensap.

Voeg vlak voor het opdienen wat creme fraiche toe.

Pers de Kafir limoenen. Meng dit sap samen met het citroensap, water en de sojalecithine goed door met een staafmixer.

Giet dit mengsel over in een mengkom en schuim vlak voor opdienen dit mengsel op tot er een stevige schuimlaag gevormt is op het oppervlak. Schep de schuim met een lepel af.

Portioneer de kabeljauw in stukken van 50 g. Smeer de kabeljauw in met wat gesmolten roomboter. Zout en peper naar smaak toevoegen. Leg de mootjes met het vel naar boven op een met olijf olie ingevette bakplaat.

Verwarm de oven voor op 180°. Verwarm de kabeljauw 4 tot 5 minuten in de oven kort voor het uitserveren.

## Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

---

### Presentatie

Bosje water cress

Zestes/ schaaf van verse kefir

lime

*nodig gasbrander*

*voorverwarmde soepkommen*

---

Leg de kabeljauw met het vel naar boven in een soepkom.

Brand het vel krokant met de gasbrander.

Giet daarna de bisque mbv de sausdispenser rondom de kabeljauw.

Garneer de kabeljauw met wat watercress en voeg het citroen- kafir limeschuim toe. Schaaf vlak voor opdienen de kafir lime over de vis.



---

### Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

---

---

## Gerecht 3: Risotto Topinamboer

*Met paddestoelen, groene asperges, eigen gemaakte paddestoelen boullion en gefrituurde topinamboer*

*Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur:*

### Ingrediënten voor 16 porties

---

#### Paddenstoelen boullion

60 g gedroogde porcini  
225 g champignons  
350 g kastanjechampignons  
110 g shiitake  
110 g cantharellen  
110 g oesterzwammen  
2 grote ui  
3 teentjes knoflook  
4 tl verse tijmblaadjes  
250 ml droge witte wijn  
100 g roomboter  
2 liter water  
Zout, peper  
Madeira

---

#### Topinamboer (gepoft)

8 (kleine) topinamboers  
Bosje tijm  
Olijfolie  
Zout, peper

---

#### Risotto

4 sjalot  
Olijfolie  
75 ml witte wijn  
350 g risottorijst  
150 g Mascarpone  
150 g Parmezaanse kaas  
½ bosje peterselie

### Bereidingswijze

---

Week de porcini in wat water max 3 minuten op 600 watt in de magnetron. Fruit in de gesmolte boter de fijngesneden ui aan, samen met de knoflook. Voeg hieraan toe alle grof gesneden paddestoelen en de tijm.

Bak kort aan om de smaken los te laten komen. Blus met de wijn en het water. Breng op smaak met zout en peper. Laat minimaal 20 minuten trekken.

Bewaar 3/4<sup>e</sup> deel voor de risotto. Kook het restant sterk in tot een krachtige jus. Voeg hier wat madeira aan toe en houd warm.

---

Snijd de aardpeer als ze groot zijn doormidden, en smeer in met olijfolie. Maak een pakketje (van alufolie) van enkele (evt halve) aardpeer met tijm, zout en peper. Pof de aardpeer in de oven gedurende 45 minuten op 180° tot ze helemaal zacht van binnen zijn. Duw of schraap de inhoud van de aardpeer van de schil als een soort mousse. Houd de schil apart. Bewaar het restant van de aardpeer voor de risotto en stamp tot een puree.

---

Fruit de gehakte sjalot in ruim olijfolie. Voeg de risottorijst toe en bak deze even mee. Blus af met witte wijn en laat de alcohol verdampen. Voeg daarna lepel voor lepel de warme paddestoelenboullion toe tot deze geheel is opgenomen en de risottorijst gaar is. Blijf goed roeren. Schaaf ondertussen de parmezaanse kaas, hak de peterselie en voeg deze samen met de mascarpone op het laatst toe.

Schep de aardpeerpuree door de risotto en breng op smaak met zout en peper.

Bewaar wat peterselie voor de presentatie

#### Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

**Paddestoelen en asperge**

300 g eryngii

16 stuks groene asperges

Snijd de paddestoelen in dunne plakken en smeer deze in met olijfolie. Snijd de achterkant van de groene asperges.

Grill in een hete grillpan de groene asperges en de paddestoelen (overdwars en op het laatste moment...!!) .

---

**Eindbewerking**

topinamboer schillen

Frituur de schillen van de topinamboer tot ze krokant zijn. Breng op smaak met zout en peper.

---

**Presentatie**

*voorverwarmde bordjes*

*16 blaadjes/takjes peterselie*

Neem een ronde ring en vul deze met wat risotto. Leg op de risotto twee gegrilde asperges en een gebakken eryngii. Leg hierbovenop wat gefirtuurde aardpeerschil. Druppel wat van de jus rondom de risotto. Decoreer met peterselie (of eventueel wat zeekraal van de rog als daar over is)

**Aandachtspunt:**

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

# Gerecht 4: Rogvleugel

*met beurre noisette, artisjokken, kappertjes, mousseline en zeekraal*

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

## Ingrediënten voor 16 porties

### Mousseline (voor 16)

500 g kruimige aardappelen  
50 g roomboter  
75 ml volle melk  
60 ml slagroom  
3 el rozemarijnzout (zelf maken)  
peper

### Rozemarijnzout

### Zeekraal, drie bereidingen

750 g Zeekraal  
Bosje peterselie  
50 ml Olijfolie  
Peper  
75 ml Noilly Prat  
300 ml visbouillon  
100 ml slagroom  
Citraensap (fles)

### Rogvleugel

2 Rogvleugels (800 g).  
Proportioneren in 16 stukjes  
5 eetlepels bloem  
Roomboter

## Bereidingswijze

Schil de aardappel en kook deze in gezouten water. Als de aardappel gaar is, voeg de roomboter, melk en slagroom toe en pureer tot je een mousseline krijgt. Wrijf de mousseline door een fijne zeef als dat nodig is.

Voeg het rozemarijnzout, naar smaak, toe aan de mousseline.

Hak de blaadjes van een paar rozemarijntakjes heel fijn en mix deze door wat zout en peper.

Gebruik 375 g van de zeekraal voor de olie. Blancheer kort de peterselie. Laat uitlekken en doe in een maatbeker. Pureer de peterselie samen met 250 g zeekraal (voeg vocht toe indien nodig). Voeg de olie toe.

Gebruik 125 g van de zeekraal voor de saus. Blancheer. Hak de zeekraal fijn, smoor deze, blus af met de Noilly prat en voeg de visbouillon en room toe. Kook in tot een krachtige saus. Voeg eventueel wat citroensap toe naar smaak. Wrijf door een fijne zeef indien dit nodig is. Blancheer het restant van de zeekraal, droog af en wok vlak voor opdienen. Let op het zoutgehalte, er zit veel zout in de ingrediënten.

**Als er zeekraal over is, geef dan 16 takjes aan de Risotto voor de decoratie**

Fileer de rogvleugel (Zie QR). Portioneer de rogvleugel breng op smaak met peper en zout en bebloem de rogvleugel.

Bak de rogvleugel enkele minuten voor opdienen in de beurre noisette (let op dat je overhoudt voor de volgende bereidingen)



## Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)



---

**Beurre noisette**

250 g roomboter, in blokjes

---

**Artisjokken, kappertjes**

6 eetlepels kappertjes

6 eetlepels kapperappeltjes

450 g artisjokharten (liefst op olie)

100 g bladpeterselie

peper

Sap van 2 citroen

---

**Presentatie**

*voorverwarmde borden*

---

---

Bruin de roomboter op middelhoog vuur. Voeg wat zout en peper toe. Houd warm in de warmhoudkast.

---

Gebruik een paar eetlepels van de beurre noisette. Bak hierin de kappertjes (spoel even af), in vieren gesneden kapperappeltjes en in stukjes gesneden artisjokken harten. Pers wat citroen sap en sprenkel dit over de kappertjes- artisjokken mix. Voeg gehakte verse peterselie toe en breng op smaak met zout en peper.

---

---

Zet een streep van mousseline, leg daar de gebakken rog op. Dresseer de kappertjes en artisjok en drie bereidingen van de zeekraal. Druppel wat beurre noisette op de rog. Voeg wat zeezout toe en serveer

---

**Aandachtspunt:**

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

# Gerecht 5: Lam

*met jus van Gouden Carolus Classic, parelgort, gedroogde appel en tuinbonen.*

*Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur:*

## Ingrediënten voor 16 porties

### Lams rouleau

1,5 kg Lamszadel, (met bot, maar moet worden ontdaan)  
bot (bot is nodig voor de jus)  
500 g kastagne campignons  
2 sjalotjes  
100 g blanke hazelnoten  
Roomboter  
XO sherry  
Zout peper  
roomboter

### Jus van GCC

2 flesjes Gouden Carolus Classic  
applepie  
lamsbot (van rouleau)  
3 sjalotten,  
Takjes tijm  
XO sherry  
1 liter jus de veau van  
concentraat

### Parelgort

300 g parelgort  
½ bosje munt  
50 g peterselie  
extra vierge olijfolie  
2 eetlepels sap van 1 citroen  
1 tl venkelzaad  
2 tl komijnzaad  
Zout, peper

### Gedroogde appel

3 granny smith appel  
citroensap  
tabasco

## Bereidingswijze

Hak de hazelnoten en paddestoelen heel fijn (duxelles). Snijd de sjalot fijn. Fruit de sjalot en bak de paddestoelen en hazeloot mee. Blus af met XO sherry, naar smaak, en bak tot al het vocht is verdwenen. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd de zadel voorzichtig van het bot af. Bewaar het botje voor de saus. Sla de lamszadel voorzichtig plat, kruid ze met peper en zout. Smeer in met de duxelles. Rol strak op tot een rouleau en bind op met bindtouw. Zet de Rouleau aan in roomboter. Leg de rouleau daarna op een bakplaat en bak af in ongeveer 30 minuten (op 120°) tot een kerntemperatuur van 58°.

Portioneer en houd warm in de warmhoudkast

Maak de jus de veau van de concentraat.

Snijd de sjalotten. Fruit sjalot en het bot. Voeg tijm toe en blus af met XO sherry. Voeg kalfsjus toe en kook, langzaam, in tot de helft, tot een krachtige jus. (De Gouden Carolus Classic ('t bier) ligt in de koelkast in de bak.) Voeg het bier toe en kook weer in tot minimaal de helft.

Kook de parelgort in gezouten water. Voeg als de parelgort gaar is de kruiden, boter en olijfolie toe en mix goed door. Breng op smaak met citroen, zout en peper

Zet warm weg in de warmhoudkast tot service

Verwarm de oven voor op 80 graden Celsius.

Snijd de appel in hele dunne schijfjes. Gebruik de mandoline. Haal het klokhuis eruit, het is niet nodig om de appels te schillen. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en dep ze met keukenpapier droog.

## Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

---

zonnebloemolie

Meng citroensap met een paar druppels tabasco en bestrijk elk schijfje lichtjes met het mengsel.

Leg de appelschijfjes in de oven tot ze gedroogd zijn, bijna krokant. ongeveer 1,5 uur. Snijd de gedroogde appelschijfjes in vieren.

---

**Tuinbonen**

500 g bevroren tuinbonen

---

Ontdooi en kook de tuinbonen ongeveer 3 minuten. Laat afkoelen en dubbeldop de tuinbonen.

---

**Presentatie**

*warme borden*

---

Leg een lepel met parelgort op een bord en daarop de rouleau. Voeg de appel en tuinboontjes toe, maak af met de jus.

---

**Aandachtspunt:**

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

# Dessert: Abrikoos

## *met honing amandel, limoen financier en umur yoghurtijs*

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

### Ingrediënten voor 16 porties

#### Sous-vide Abrikoos

16 stuks halve abrikozen vers zonder pit  
350 ml witte wijn  
2 stuks vanille peul (gefermenteerde (standaard) vanillestok)  
8 el Honing

#### Canelle van yoghurt

500 ml Griekse Yoghurt  
10 ml citroensap  
120 g kristalsuiker  
5 ml Invertsuiker  
32 g Dextrose  
52 g Maltodextrine  
2 g Xanthaan

#### Financier

250 g Boter  
190 ml Eiwit  
300 g Poedersuiker  
170 g Amandelpoeder  
60 g Patent bloem  
1 Citroen, de rasp

#### Nodig:

- Koffiefilter
- Ronde (zachte flexibele) siliconenmat (financier 4,5 cm diameter)

#### Lavendel melkschuim

250 ml Volle melk  
5 g Lavendelbloemetjes

### Bereidingswijze

Vanille weken en honing oplossen in de wijn en met abrikozen in zak vacumeren.

Sous-vide garen op 60 graden 45 minuten

#### Noot:

Wanneer de abrikozen niet (meer) verkrijgbaar zijn, wordt als alternatief perzik of peer ingekocht.

Meng de kristalsuiker, dextrose en de maltodextrine met de xanthaangom droog. Meng de yoghurt met de citroensap, invert en daarna met het suikermengsel. Draai hier in de ijsmachine een standig ijs van.

Oven: 160 graden

Tijd: +- 20-30 minuten (kijk goed)

Maak van de boter een Beurre noisette (voorzichtig kleuren van de boter) en zeef deze door een koffiefilter (indien niet voorradig een fijne zeef). Laat de beurre noisette afkoelen naar 40 graden. Meng de poedersuiker met de amandelpoeder en de bloem droog. Rasp hierin de schil van de citroen. Meng de beurre noisette en de eiwit met het suiker, amandel mengsel.

Spuit het beslag in een ronde (zachte flexibele) siliconenmat (financier 4,5 cm diameter)

Geef de (geraspte) citroen aan de bisque (gang 2)

Meng de melk met de lavendel. Verwarm dit mengsel tot maximaal 50 graden en schuim dit mengsel met de staafmixer op. Doe dit vlak voor het opdienen

#### Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

---

---

**Presentatie**

*leisteemborden op  
kamertemperatuur*

---

---

Leg de financier op het bord, leg er de sous vide abrikoos tegenaan. Draai een of twee canelles met grote eetlepels en leg deze ook tegen de financier aan. Schep het schuim van het mekschuim over de financier.

---

**Aandachtspunt:**

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)