



Menu November 2025

Thema:

Les Amis de Cuisine 50 jaar

Gezien onze mooie vereniging dit jaar 50 jaar bestaat is er een menu samengesteld met klassiekers per decennia met een knipoog naar de tegenwoordige tijd. De touch naar nu is gedaan, omdat in de loop der jaren recepten zijn verbeterd of helaas vergaan en ons smaakpallet veranderd. Wel is geprobeerd zoveel mogelijk rekening te houden met de gerechten die toen "hot" waren.

Jaren 70:	Een luxe Garnalencocktail
Jaren 80:	Uiensoep anno 2025
Jaren 90:	Eigentijdse Bruschetta
Jaren '00:	Zalmfilet, maar dan even anders
Jaren '10:	Een klassieke Mixed Grill in een nieuw jasje
Jaren '20:	Grand lustrum Dessert

Samengesteld door: Richard Nieuwenhuizen (DO) i.s.m. Lustrum Commissie 2025

Eet smakelijk!

Gerecht 1 – Garnalencocktail



De jaren '70 waren een bijzondere tijd voor eetgewoonten, waarin traditionele gerechten en culinaire experimenten samenkwamen. Het was een decennium waarin de invloed van internationale keukens groeide, maar waarin ook de klassieke Nederlandse keuken stevig overeind bleef.

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

Ingrediënten voor 12 porties

Sla:

2 kropsla
2 sjalotjes
300 g zure room
1 citroen
6 blaadjes gelatine
Versgemalen peper
Zout

Bereidingswijze

1. Week 6 blaadjes gelatine los van elkaar in ijskoud water.
2. Pluk de kropsla en snijd de sla grof.
3. Snipper de sjalot fijn en fruit aan in een scheutje olijfolie. Voeg de gesneden kropsla toe en laat smoren tot de sla geslonken is. Neem direct van het vuur en koel terug in de koelkast.
4. Indien afgekoeld, pureer de sla in de blender en wrijf door een fijne zeef. Zorg voor ongeveer 240 g (20 g per portie) af en breng op smaak met zout, peper, citroensap en -rasp van 1 citroen.
5. Verwarm 2 eetlepels van de zure room in een steelpan, knijp de gelatine uit en los de geweekte gelatine in op.
6. Meng met de puree van kropsla door het warme zure room mengsel en laat afkoelen tot lobbijg.
7. Als het afgekoeld is meng er dan voorzichtig de rest van de zure room doorheen met een spatel.
8. Doe de mousse in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot de eindbereiding.

Koraaltuile:

90 g zonnebloemolie
75 g water
23 g tarwebloem
zout
Enkele druppels rode kleurstof

1. Meng de ingrediënten voor de koraaltuile goed met elkaar tot egale mix in een kom.
2. Verwarm een antiaanbakpan en schep er het beslag in tot de bodem net bedekt is.
3. Laat zachtjes bakken tot het niet meer spettert en schep dan voorzichtig met een spatel uit de pan. Laat uitlekken op keukenpapier.
4. Herhaal de stappen tot het mengsel op is.

Kreeftengelei

600 ml kreeftenfond
(bij concentraat 1 op 30)
3 el tomatenpuree
7 gelatine blaadjes
1,5 el Whisky

1. Verwarm een klein gedeelte van de kreeftenfond met de tomatenpuree. Zorg ervoor dat de fond en puree goed gemengd zijn
2. Los er de gelatine in op.
3. Meng met de rest van de fond en whisky en roer dat alles is opgelost.
4. Neem een platte schaal, maak deze een beetje vochtig en leg er een vel plasticfolie in.
5. Giet de gelei in de schaal, ca. 5-7 mm hoog en zet in de koelkast
6. Zodra deze is opgesteven, steek hieruit 12 cirkels met een diameter van 6 cm.
7. Bewaar deze cirkels, op plastic folie, op een platte schaal in de koelkast tot eindbereiding

Whisky Cocktailsaus

2 el Whisky
4 el Mayonaise
(zie gang 5)
2 el Zure room
1 el Worcestershire saus
1 tl Mosterd Poeder
1 tl Tabasco

-
1. Neem een kom en meng daarin de mayonaise (verkregen van gang 5) en zure room.
 2. Voeg vervolgens de overige ingredienten toe.
 3. Roer alles goed door elkaar, proef, en breng het op smaak met zout en peper.

Garnituur

24 kerstomaatjes
Zout
Peper

-
1. Snijd de kerstomaatjes met een vlijmscherp mes kruislings in.
 2. Blanceer de tomaatjes in heet water tot het velletje loslaat en koel terug in ijswater. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout en peper.
 8. Snijd deze vervolgens in 4 partjes en bewaar tot de eindbereiding. *(zorg dat je 8 partjes per bord heb).*

Presentatie

300 g grijze garnalen
Ondiep bord, bij voorkeur wit op koelkast tempratuur

-
1. Plaats in het midden van het bord een cirkel van de kreeftengelei.
 2. Spuit om de kreeftengelei een cirkel van de slamousse. *(Voor een strak resultaat zet er 1 maat groter uitsteekring over de cirkel en spuit de mouse tegen de binnenkant van de ring).*
 3. Plaats hier de tomatenpartjes tegenaan.
 4. Dresseer de garnalen op de slaring rondom.
 5. Plaats op de kreeftengelei een paar toefjes van de cocktailsaus.
 6. Breek ten slotte een koraaltuile en plaats per bord in 3 stukken en steek in de slamousse en serveer

Gerecht 2: Uiensoep



De jaren '80 waren een tijd van verandering en experiment in de keuken en restaurants. Waar de jaren '70 nog een mix waren van traditioneel en internationaal, werd in de jaren '80 de horizon nog verder verbreed. De invloed van globalisering, moderne technologie, en de opkomst van fastfoodketens veranderden de manier waarop mensen aten, zowel thuis als buitenshuis. Luxe en gemak stonden centraal, met een groeiende interesse in gezondheid en exotische smaken.

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen:

Ingrediënten voor 12 porties

Uiensoep:

6 grote uien (+/- 1350 gram)
2 teentjes knoflook
2 aardappels
75 ml volle room
4,5 takjes verse tijm
Boter
150 ml dl appelcider
(bij voorkeur Brut)
1500 ml kippenbouillon

Bereidingswijze

1. Snijd de uien doormidden en vervolgens in dunne plakjes.
2. Smelt boter in een pan en voeg de gesneden uien toe. Bak tot de uien zweten en een mooie bruine kleur krijgen.
3. Snijd een teentje knoflook fijn en meng het met de gekaramelliseerde uien.
4. Neem een handje van de gekaramelliseerde uien, kruid met zout en houd apart tot je de soep wil serveren.
5. Blus de rest van de uien af met de appelcider.
6. Voeg verse tijm (**hele takken**) en zout toe en laat tot de helft inkoken.
7. Schil en snijd een aardappel in blokjes en voeg deze toe aan het mengsel.
8. Giet er de kippenbouillon bij, breng aan de kook en laat ca. 15 min koken.
9. Voeg room toe aan het soepmengsel en breng het wederom aan de kook.
10. Verwijder de takjes tijm.
11. Gebruik een blender om de soep glad te mixen.
12. Passeer de soep door een zeef.
13. Houd de soep warm tot eindbereiding in warmhoudkast en warm door voor serveren.

Pas de consistentie aan: controleer de dikte en smaak van de soep. Voeg indien nodig water en zout toe om de gewenste consistentie te bereiken.

Kaasstengel:

1 stokbrood
100 g Geraspte Gruyère

1. Snijd het stokbrood in dunne plakken over de lengte.
2. Snijd deze vervolgens in repen van ongeveer 2cm dik.
3. Rasp de Gruyère kaas grof en leg de kaas op de sneetjes en grill in de oven op 200 graden een paar minuten tot ze goudbruin zijn.

Gepekeld sjalot:

2 sjalot
120 g witte wijn
120 g witte wijnazijn
120 g suiker
120 g water
6 zwarte peperkorrels
12 korianderbolletjes

-
1. Breng de ingrediënten aan de kook in een kleine steelpan tot de suiker is opgelost.
 2. Snijd de sjalot in dunne ringen.
 3. Giet bij het kookpunt het mengsel over de sjalot.
 4. Laat afkoelen en doe in een vacumeerzak, en vacumeer deze en bewaar in de koelkast tot gebruik

Eindbereiding

1 Granny Smith
Citroensap

-
1. Giet de romige uiensoep in diepe borden.
 2. Snijd staafjes van de groene appel van ongeveer 0,5 cm dik en 2cm lang.
 3. Verwarm de gekaramelliseerde uien (van stap 1) 30 sec in de magnetron.
 4. Leg de gepekeld sjalot, gekaramelliseerde ui en verse appelstaafjes op de soep.
 5. Plaats de kaasstengel over de soep, zodat deze “leunt” op de rand van het bord en serveer uit.
-

Presentatie

*voorverwarmde
soepkommen/borden*

Gerecht 3: Bruschetta van tomaat



De jaren '90 brachten een explosie van nieuwe smaken en culinaire trends met zich mee. Dit decennium stond in het teken van globalisering, waardoor internationale keukens steeds meer hun plek vonden in de Nederlandse eetcultuur. Thuis koken werd eenvoudiger dankzij kant-en-klare producten, terwijl uit eten gaan in restaurants toegankelijker en diverse werd. Tegelijkertijd begon gezondheid een belangrijke rol te spelen, met de opkomst van biologisch eten en een groeiend bewustzijn over voeding.

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

Ingrediënten voor 12 porties

Krokant:

Bladerdeeg (12 vellen)

20 g ei, losgeklopt

1,5 tl komijnzaadjes

Bereidingswijze

1. Ontdooi het bladerdeeg en rol de vellen bladerdeeg iets uit en snijd (door middel van steekvorm) er cirkels van 8 à 10 cm uit.
2. Leg deze cirkels op een ovenplaat met bakmatje. Prik in de cirkels met een vork gaatjes ter voorkoming dat het gaat rijzen tijdens het bakken.
3. Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei, bestrooi het met de komijnzaadjes en zet gedurende 12-16 min in de oven, of tot het deeg gaar en goudkleurig is.
4. Leg de gebakken deegcirkels op een rooster en laat afkoelen.

Basilicummayonaise:

300 ml zonnebloemolie

1 bos basilicum

1 ei

1 tl mosterd

1 scheutje azijn

Peper en zout

1. Pluk de blaadjes van 1 bos basilicum en dompel deze max. 10 sec onder in kokend water, koel direct af in ijswater.
2. Mix de geblancheerde basilicum nadien fijn in de blender samen met de 300 ml zonnebloemolie.
3. Doe 1 ei, 1 tl mosterd en telkens een scheutje azijn in een mixbeker, kruid met peper en zout.
4. Voeg al mixend beetje bij beetje van de groene basilicumolie bij tot er een gebonden massa ontstaat. Ze mag zeker niet meer lopend zijn (voeg anders nog wat extra olie bij om deze te dikken).
5. Bewaar de basilicummayonaise in een spuitzak of -flesje in de koelkast.

Tomatengel:

2 doosjes rode cocktail tomaten
a 250 g

Witte wijnazijn

12 Basilicumblaadjes

2 teentjes knoflook, fijngenhakt

Agar agar

1. Doe de tomaten in de sapcentrifuge
2. Haal de tomaten uit het opvangreservior en haal nog een keer door de centrifuge. Herhaal deze stap minimaal 2x voor voldoende sap.
3. Verwijder het schuim door het sap door een bolzeef te gieten
4. Kneus de basilicum blaadjes en voeg ze bij het tomatensap samen met de knoflook.
5. Doe ca. 1 tl witte wijnazijn bij het sap en voeg 1 snufje zout toe en laat dit een half uur staan
6. Weeg het sap
7. Passeer het sap door een fijne zeef en breng zachtjes aan de

12 personen

kook.

8. Voeg de agar toe aan het mengsel (1 g per 100 ml) en laat gedurende enkele minuutjes doorkoken.
9. Giet uit op een plaat en laat koelen en vast worden in de koelkast (30 min volstaan). Zorg ervoor dat deze laag niet te dik is om te voorkomen dat het opstijven te lang duurt.
10. De mengeling is nu geleichmatig. Doe ze in een hoge maatbeker en mix met een staafmixer.
11. Doe het mengsel in een spuitzak en bewaar tot de eindbereiding in de koelkast.

Tomatensalade:

36 cocktail tomaten
Grof zeezout

-
1. Breng een pan met water aan de kook en zet een kom met ijskoud water klaar.
 2. Snijd de onderkant van de tomaatjes heel voorzichtig en zo oppervlakkig mogelijk kruislings in.
 3. Kook de tomaatjes tot de schil een klein beetje begint los te laten. Dit duurt ongeveer 1 a 2 minuten
 4. Schep de tomaatjes uit de pan en leg in het ijskoude water.
 5. Haal voorzichtig de schil van de tomaten af (vanaf de kruisjes) en leg opzij.
 6. De laatste stap voor het opmaken: leg de tomaten op hun kant en snijd heel voorzichtig het kapje eraf (niet de kant van het kroontje).

Geitenkaasmousse:

2,5 pakje Chavroux geitenkaas,
op kamertemperatuur
Olijfolie

-
1. Meng de geitenkaas met een snufje zout en de olijfolie tot deze helemaal glad is met een garde en doe dit dan in een spuitzak en zet opzij

Eindbewerking

Balsamico siroop
Basilicum cress.
(deel gaat naar gang 6)

-
1. Leg de bladerdeeg cirkel in het midden van het bord
 2. Serveer een dot geitenkaas op de bladerdeegcirkel, in het midden.
 3. Plaats hier 3 tomaatjes per bord tegenaan.
 4. Zet tussen de tomaatjes, aan de zijkant, kleine dotjes geitenkaas.
 5. Doe hetzelfde met de tomatengel.
 6. Druppel heel voorzichtig over de tomaatjes, balsamico siroop.
 7. Strooi enkele zoutkorrels over de tomaatjes.
 8. Steek de cresss tussen de tomaatjes in.
 9. Werk af met toefjes basilicummayonaise tussen de geitenkaas en tomaten gel.
 10. Besprenkel met een (heel) klein beetje extra vergine olijfolie.

Presentatie

Borden op kamertemperatuur

Gerecht 4: Zalm



In de jaren 2000 waren eetgewoonten sterk in ontwikkeling, onder invloed van globalisering, gezondheidstrends en een groeiende belangstelling voor culinaire diversiteit. Het menu in restaurants weerspiegelde deze veranderingen, met zowel traditionele gerechten als nieuwe, exotische smaken die hun intrede deden.

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

Ingrediënten voor 12 porties

Zalm:

Verse Zalmmoot +/- 600 gram
zonder huid.
160 ml sojasaus
2,5 el bruine suiker
2 mespunt knoflookpoeder
2 mespunt gemberpoeder
2 el honing
75 ml eigeel uit pak.
115 g bloem
6 el panko
3 tl zwarte sesamzaadjes

Bereidingswijze

1. Meng de sojasaus met de suiker, honing, knoflookpoeder en gemberpoeder.
2. Marineer hier de zalm minimaal 1 uur door deze te vacumeren met de ingrediënten.
3. Verwarm de oven voor op 220° C.
4. Meng de panko met de sesamzaadjes.
5. Kluts het ei en zet 3 bakjes naast elkaar met op volgorde bloem, ei en panko.
6. Om de zalm aan 1 kant te paneren leg je de zalm achtereenvolgens op die ene kant in de bloem, dan in het ei en dan in de panko. Als je de korst wat te dun vindt, kan je dit nog een keer herhalen door het ei en de bloem.
7. Gaar de zalm in ca. 8 min in de oven met de korst naar boven op een bakplaat
8. Zorg voor blokjes van ongeveer 50 g door de gehele moot netjes te snijden

Orzo:

300 gr orzo
750 ml kipbouillon
40 ml sojasaus
40 g bruine suiker
1,5 tl sesamolie
2 sjalotten, fijngesnipperd
1,5 teentjes knoflook
1 prei
1 flespompoen a 400 g
40 g Parmezaanse kaas
¼ bos Koriander

1. Meng de sojasaus, suiker en sesamolie door de kippenbouillon en verwarm deze in een steelpan.
2. Fruit het sjalotje, de knoflook in neutrale olie.
3. Voeg de orzo toe en bak even mee.
4. Schep daarna de bouillon erbij en herhaal dit steeds wanneer het vocht is opgenomen; dit duurt ca. 12 min op middelhoog vuur. Je wil de structuur van de orzo nog voelen, beetgaar dus. **Let op: punt 5 en 6**
5. Snijd de prei door 2x door de helft, en snij deze in fijne ringen van ongeveer 5 mm dik
6. Snijd de pompoen in brunoise. (blokjes 5mm)
7. Houd de pompoenpitten apart
8. Voeg de prei en pompoen de laatste 5 min toe.
9. Snijd de koriander grof.
10. Haal de pan van het vuur en voeg de Parmezaanse kaas en de koriander toe; laat dan 2 min rusten onder deksel.

Pompoenpitten

(uit de flespompoen van stap 2)

1 tl olie

Zout

Knoflookpoeder

1. Trek de pitten los van de draderige massa — dit gaat het makkelijkst met je vingers.
2. Leg de pitten in een bolzeef en spoel ze goed af onder koud water.
3. Wrijf tussen je vingers om de laatste restjes vruchtvlees te verwijderen.
4. Laat goed uitlekken en dep ze daarna droog met keukenpapier.
5. Verwarm de oven voor op 170°C.
6. Weeg de hoeveelheid pitten
7. Meng de droge pitten met een beetje olie (ca. 1 tl per 100 g pitten).
8. Breng eventueel op smaak met het zout en knoflookpoeder
9. Verspreid in één laag op een met bakpapier beklede bakplaat.
10. Rooster ze 12–20 minuten, regelmatig omscheppen, tot goudbruin en krokant.

Eindbereiding

115 ml Griekse yoghurt

1 limoen

200 gr Shitake paddestoel

2 el olie.

1. Maak shi-take schoon door de steeltjes te verwijderen.
2. Bak de shiitake ca. 5 min in 2 el. olie. Niet te lang, anders worden ze taai.
3. Zet een kookring +/- 6cm op het bord en schep hierin de orzo; druk goed aan met een stampertje zodat de vorm blijft.
4. Leg hier de zalm op.
5. Meng de Griekse Yoghurt met het sap en de rasp van 1 limoen.
6. Plaats enkele dotjes Griekse yoghurt op de zalm, en dek af met wat grove blaadjes koriander, Pompoenpitten en de shitake paddestoel.

Presentatie

voorverwarmde borden

Gerecht 5: Mixed grill



Vanaf 2010 veranderden eetgewoonten ingrijpend. De focus verschoof naar duurzaamheid, gezondheid, en authentieke smaken. Restaurants speelden in op de vraag naar pure ingrediënten, bewuste keuzes, en een breder scala aan culinaire stijlen. Het decennium werd gekenmerkt door trends die variëren van hyper lokale producten tot innovatieve technologieën in de keuken.

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen; Apparatuur: Salamander, friteuse, sifon

Ingrediënten voor 12 porties

Kwartel met huid:

6 kwartelfilets **met** vel.
3 g zout
3,5 g knoflook
1 takje tijm
7,5 g boter

Wildzwijn hamkroketjes:

100 g sjalotten
4 el eenden- of ganzenvet
75 g bloem
300 g wildzwijn ham
40 g grove mosterd
190 ml runderfond
8 g groene peperkorrels, grof gehakt

115 g bloem
75 g eigeel
115 g Panko
Plantaardige olie, om te frituren
Zeezout
Versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Kruid de kwartelfilets. Doe voor deze kwartelfilets een klein beetje neutrale olie in een grote koekenpan en zet op middelhoog vuur. Leg de filets in de pan, met het vel naar beneden en bak ze in 4 min goudbruin.
2. Zet het vuur laag en draai de filets om. Voeg de boter, tijm en knoflook toe en gaar nog 1 min. Gebruik een lepel om de filet continue gedurende nog 2 min te arroseren, te bedruipen, haal dan van het vuur en houd warm.
3. Leg kort voor het uitserveren de filets, met de velzijde naar boven, onder een hete grill (salamander) om het vel krokant te maken.
4. Trancheer de kwartel in de lengte door de helft.

1. Snijd de sjalotten fijn.
2. Verwarm het eendenvet in een steelpan, fruit hierin de sjalot. Voeg 75 g bloem toe en klop goed met de garde.
3. Laat de bloem 2 minuten garen. Voeg de helft van de fond toe en klop tot de roux mooi bindt.
4. Snijd de plakken wildzwijn fijn en doe het in een kom met de mosterd en vers gemalen zwarte peper.
5. Meng het wildzwijn-mengsel met de roux en breng op smaak.
6. Bekleed een ondiepe ovenschaal met vershoudfolie of bakpapier en druk het mengsel in een platte laag in de bakschaal. Bedek met een ander vel bakpapier, bedek met iets zwaars en in de koelkast om op te stijven.
7. Als het mengsel is uitgehard, breng je een diepe pan met olie of friteuse op 180° C.
8. Maak van het mengsel gelijkmatige bolletjes en rol het tot staafjes van ongeveer 8cm lang en 2cm dik.
9. Bestuif elk stuk voorzichtig met bloem, dompel het dan in losgeklopt ei en vervolgens in de panko.
10. Herhaal de laatste 2 stappen nogmaals.

Cranberry saus

200 g cranberry's (vers of diepvries)
1 sinaasappel (sap + rasp)
50 g honing
100 ml rode wijn
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
2 blaadjes salie, fijngehakt
1 laurierblad
Zwarte peper
Zout

1. Voeg alles samen in een pan op middelhoog vuur aan de kook brengen.
2. Laat zachtjes pruttelen tot de cranberry's openbarsten en de saus indikt (10–15 min).
3. Verwijder laurier, tijm en rozemarijntakjes.
4. Proef en voeg indien nodig nog wat honing of peper toe voor balans.
5. Zet opzij en verwarm voor gebruik.

Reerug

525 g reerug
Olijfolie
Peper en zout

1. Verwarm een pan en bak de reerug in olijfolie langs beide kanten gedurende 2 tot 4 minuten. Kruid goed met peper en zout.
 2. Zorg voor een kerntemperatuur van 54 graden door het vlees langzaam (in zijn geheel) te garen in de oven op 120 graden.
-

Bloemkool Espuma

190 g bloemkool
150 ml gevogeltefond
75 ml room
4,5 g cortina

1. Kook de bloemkool gaar in gezouten water.
 2. Giet af, mix fijn in de blender en voeg de gevogeltefond en de room erbij. Kruid met gemalen witte peper en zout. De textuur moet heel fijn zijn, anders raakt de sifonfles verstopt. Indien te dik, room toevoegen.
 3. Passeer het mengsel door een fijne zeef en giet het in de sifonfles. Zet er een 2 patronen NO2 op en houd warm in warm water.
-

Erwtencreme

225 g erwten diepvries mag,
150 ml crème fraîche
Citroen

1. Kook de erwten gedurende 7 min, giet af en spoel even met koud water om het kookproces te stoppen.
 2. Doe ze in een blender met citroensap, peper en zout.
 3. Giet de crème fraîche erbij en draai glad. Hier geldt dat hij perfect is als de blender de crème nét zelf in een draaikolk krijgt.
 4. Doe het mengsel in een spuitzak en houdt warm.
-

Frietjes

1000 gr kruimige aardappelen

1. Borstel de aardappelen schoon. Schil ze niet
 2. Snijd de aardappel met de hand in gelijkvormige frieten. Denk aan staafjes van ongeveer 0,5cm bij 5cm
 3. **Was ze niet**, want dan spoel je het zetmeel eraf.
 4. Verhit het frietvet tot 140° C.
 5. Bak de frietjes een eerste keer, maar laat ze nog niet kleuren.
 6. Laat de frietjes koud worden in een schaal met een velletje keukenpapier.
 7. Verhit het frietvet vervolgens tot 180° C.
 8. Bak de koude frieten nu goudbruin en knapperig.
 9. Giet de frieten terug in een schaal met wat keukenpapier,
-

	zodat ze even kunnen uitlekken. 10. Strooi er naar smaak zout over.
Mayonaise 1 ei 1 el mosterd (glad, mild) 1/2 tl gemalen zwarte peper 300 ml arachideolie	1. Doe alle ingrediënten in een smalle maatbeker. 2. Laat een uur staan, zodat het allemaal op kamertemperatuur is. 3. Gebruik hier de Bamix met het accessoir met de golfjes en trek hem langzaam omhoog. Geef 4 eetlepels aan gang 1. 4. Zodra deze stijf is koud wegzetten.
Eindbereiding	1. Frituur de wildzwijn ham “kroket” tot ze goudbruin zijn (ca. 3-5 min). 2. Halveer de filets over de breedte van de filet. 3. Snijd de rosbief in een mooie plakken.
Presentatie <i>Warme diepe borden</i>	1. Plaats in het midden van het bord een mooie dot erwtencrème. 2. Spuit de espuma over de puree. <i>(Test voor opmaak op een apart bord of de espuma mooi uit de sifon komt).</i> 3. Snijd de kroket, schuin door, en plaats tegen de erwtencrème 4. Plaats 1 dikke plak (a 50 g) reerug en de halve kwartel tegen de puree. 5. Schenk de cranberry saus rondom de puree. 6. Serveer de friet apart op tafel. 7. Doe de mayonaise in aparte schaaltes die los op tafel komen.

Dessert: Grand Dessert



Vanaf 2020 zijn duurzaamheid, lokaal eten en gezondheid belangrijke trends in de Nederlandse restaurantcultuur. Restaurants werken steeds vaker met seizoensgebonden en biologische producten, en vegetarische en veganistische opties zijn niet langer een uitzondering. Daarnaast zijn internationale keukens, vooral de Aziatische en Midden-Oosterse, enorm populair. Ook comfortfood en streetfood-invloeden, zoals burgers, bao buns en poke bowls, blijven in trek.

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: digitale suikermeter, ijsmachine, oven

Ingrediënten voor 12 porties

Macarons:

150 g amandelmeel
150 g poedersuiker
110 g eiwitten (2 x 55 g) op kamertemperatuur
150 g fijne suiker (of basterdsuiker)
37 ml water
Kleurstof groen

Bereidingswijze

1. Meng voor de macarons het amandelpoeder en de poedersuiker. Zeef deze ingrediënten door een bolzeef. Zet apart.
2. Verwarm de oven voor op 135° C.
3. Klop de helft van het eiwit luchtig op langzame snelheid
4. Voeg fijne suiker en water samen in een pannetje en breng op aan de kook. Roer ondertussen met een spatel over de bodem totdat de suiker is gesmolten en stop dan met roeren. Gebruik een digitale suikerthermometer om uiteindelijk een temperatuur van 118° C te bereiken. Hou eventueel een klein bakje water en een kwastje bij de hand om de temperatuur langs de rand onder controle te houden.
5. Zodra de temperatuur van de suiker 112° C bereikt, het eiwit op hoge snelheid gaan opkloppen.
6. Voeg bij 118° C de suikersiroop langzaam aan het eiwit toe. Doe dit heel geleidelijk langs de zijkant zodat er geen suikersiroop op de mixer komt. (Anders krijg je gesponnen suiker). Meng dit ongeveer 8 minuten zodat het eiwit en de suiker goed met elkaar gemengd zijn.
7. Mix de andere helft van het eiwit met het amandelpoedersuikermengsel tot dit een stevige substantie wordt. Doe dit met een spatel voor een egaal resultaat
8. Voeg nu beide eiwitmengsels met een spatel samen tot een mooie gladde massa. Begin met 1/3 van het opgeklopte eiwit en sla dit voorzichtig door en meng daarna de rest. Voeg de groene kleurstof toe.
9. Doe het geheel in een spuitzak.
10. Spuit minimaal 24 dotjes ter grootte van 2cm op met bakpapier beklede bakplaat.
11. Past dit niet op 1 matje, gebruik een tweede.
12. Laat de macaronhelften drogen totdat ze droog aanvoelen. Hierdoor ontstaat het 'voetje'. Afhankelijk van de temperatuur en de luchtvochtigheid duurt dit 45 minuten – 1,5 uur. Ze mogen niet meer kleverig aanvoelen als je er

voorzichtig aan voelt.

13. Bak de macarons gedurende 16 min. De tijd is afhankelijk van de grootte van de macarons. Je kunt de macarons eventueel halverwege keren voor een gelijkmatige verwarming.
14. Laat na het bakken de macarons twee minuten afkoelen en til er één met een spatel op om te kijken of de onderkant droog is. Zet de bakplaat zo nodig 2 à 3 minuten terug in de oven.
15. Laat de macaronhelften afkoelen op het bakpapier op een rooster voor je ze van de mat of het papier haalt.

Limoen crème:

225 g Roomkaas
1 limoen
Zeezout

-
1. Breng de roomkaas op smaak met de limoen (rasp en sap) en grof zeezout en doe in een spuitzak.
 2. Spuit een mooie toef limoen crème op 1 macaron schelp en sluit af met een tweede.
 3. Draai de schelp lichtjes voor een egale verdeling van de vulling. (Doe dit door de twee helften vast te pakken en **niet** door middel van aandrukken.)
 4. Zorg ervoor dat je per persoon 2 macarons heb.

Sorbet van yoghurt en basilicum:

1 bos basilicum
450 g volle yoghurt
225 g suiker

-
1. Doe de blaadjes van een halve bos basilicum in de blender, voeg de yoghurt en de suiker toe.
 2. Laat de blender draaien tot een mooi glad en lichtgroen mengsel ontstaat.
 3. Draai op in de ijsmachine op roomijs, bewaar in de vriezer.

Panna cotta van appelcider:

415 g mascarpone
115 g droge appelcider
(zie gang 2)
180 g appelcider
165 g vlierbloesemsiroop
75 g suiker
4,5 blaadjes gelatine
1 limoen, het sap

-
1. Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.
 2. Ontkurk de cider en breng de 115 g cider aan de kook met de suiker en vlierbloesemsiroop. Laat kort koken tot de suiker is opgelost.
 3. Haal van het vuur en voeg het limoensap en de geweekte en uitgeknepen gelatine bij de warme cider en laat afkoelen.
 4. Weeg 180 g cider af en mix de 180 g cider met de mascarpone.
 5. Zet ondertussen siliconen kleine muffinvormen op een plaat klaar
 6. Voeg nu ook de opgewarmde en afgekoelde cider toe en meng tot een glad geheel.
 7. Vul de vormen en laat hard worden in de diepvries.
 8. Haal, indien opgesteven, ongeveer 20 minuten voor serveren uit de vriezer en laat op kamertemperatuur komen.

Appelmousse:

2 blaadjes gelatine
300 g appels (type Elstar of Jonagold), geschild in blokjes gesneden
60 g suiker

-
1. Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.
 2. Schil de appels en snijd in kleine stukjes.
 3. Verwarm in een kleine pan de appelblokjes, de suiker, het water en de vanillepasta. Zodra alles begint te borrelen, zet je het vuur laag en laat je het 8 min sudderen onder deksel.
 4. Haal vervolgens de pan van het vuur en zeef het sap van de

60 g water
1/2 tl vanillepasta
75 g skyr merk Isey
150 g volle room

appels boven een kom. Knijp het overtollige water uit de gelatine en roer het door de appelmoes tot een gladde massa. Zet opzij om af te koelen.

5. Als het appelmengsel handwarm tot lauw is (29-30 graden), spatel voorzichtig de skyr, in 3 delen, door de appelpuree.
6. Klop de slagroom op tot zachte pieken. Spatel met een rubberen spatel de slagroom voorzichtig in 3 delen samen onder de appelmoes. Eenmaal je een glad en homogeen mengsel bekomt, giet je het in de siliconenvorm.(voorkeur bolvormig)
7. Plaats in de vriezer.

Crumble:

3 el bloem
2,25 el haverhout
2,25 el boter (op kamertemperatuur)
2,25 el suiker
1,5 el geraspte kokos
1 snufje zout

1. Verwarm de oven voor op 180° C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Voeg alle ingrediënten bij elkaar in een kom en meng met je handen totdat er een kruimelig deeg ontstaat. Blijft het deeg te nat, voeg dan nog wat bloem toe. Is het deeg juist te droog, voeg dan nog wat boter toe.
3. Verspreid de crumble over de bakplaat en zet in het midden van de oven.
4. Schep de crumble om met een lepel wanneer de randjes bruin beginnen te kleuren, dit gebeurt ca. na 8 min. Hierna gaat het een stuk sneller, blijf dus in de buurt en blijf de crumble steeds na 1 à 2 min omscheppen. De crumble zal ongeveer klaar zijn na 15-20 min, de exacte tijd ligt aan je oven.

Presentatie

Koude leisteen borden

Puntzakken

1. Plaats een hoopje crumble in een lijn over het bord.
 2. Zet de cider panna cotta in het midden op de crumble.
 3. Plaats de bolletjes appelmousse op de crumble
 4. Plaats de macarons naast de crumble.
 5. Plaats een mooie bol sorbetijs bij.
 6. Leg een lustrum bonbon centraal op de panna cotta
 7. Serveer direct met een gals champagne
-