



Menu maart 2026 -

Thema: de nieuwe Nordic keuken

Het avontuur van dit menu begon met het idee van de Nordic keuken: een op duurzaamheid gerichte keuken waarbij lokale grondgebonden groenten en fruit van het seizoen worden gebruikt en voedselverspilling zoveel mogelijk wordt tegengegaan. Ook werd blakeren van groente door deze stroming geïntroduceerd.

- 1. Gerookte forel, aardappelsalade met bietenmousse, dille mayonaise, pickles van appel**
- 2. Roggebroodsoep soesje met rendiercrème**
- 3. Geblakerde prei met koolcrème, geitenkaas mousse, ingelegde koolrabi en hazelnoten**
- 4. Balandėliai: Litouwse gevulde koolrolletjes met parelgort -zuurkool-risotto (mulgikapsad)**
- 5. Kaasterrine, Knäckebröd en uienjam**
- 6. Tartelette met duindoorn cremeux, met semifreddo van geitenyoghert, sinaasappel-kletskop en duindoorn-vlierbloezemparels**

Samengesteld door: Roel Visser, Anna Groeninx

Soovime teile maitsvat sööki!

Gerookte forel



aardappelsalade met bieten, dillemayonaise, pickles van appel

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 1-2 personen – apparatuur: rookoven, houtmot, mandoline, siliconen mal

Ingrediënten voor 16 porties

Voor vis:

10 rauwe forelfilets, met vel

Bereidingswijze

- 1 Bereid de rookoven voor: .
2. Schep 2 eetlepels houtsnippers in het midden van de rookoven.
3. Plaats de druppelplaat op de houtsnippers.
4. Leg een stukje aluminiumfolie met glimmende zijde boven op de druppelplaat en zet het rooster er bovenop.
5. Wrijf de forelzijden in met wat olijfolie en strooi er een beetje zeezout over.
6. Plaats de forelfilets op het rooster en schuif de deksel erop.
7. Zet de rookoven op middelgroot vuur.
8. Op een gegeven moment zal je zien dat er rook uit de rookoven komt. Dat is helemaal goed. Na ongeveer 16 minuten is de forel gaar.
9. Zet het vuur uit en laat de rookoven met de deksel erop nog voor enkele minuten staan.
10. Haal de forel uit de rookoven en trek het vel eraf. Portioneer stukken forel voor 16 personen.
11. Bewaar op kamertemperatuur.

Voor de pickles van appel:

150 ml azijn
50 g suiker
5 g verse gember geraspt
Stukje pijpkaneeel
400 gr appels jonagold

1. Doe alle ingrediënten voor de pickle (behalve de appels) in een pan en breng ze aan de kook.
2. Zodra de pickle aan de kook is, doe je het deksel op pan en het vuur uit.
3. Laat het mengsel circa 30 minuten trekken. Zeef het in een kommetje.
4. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij in kleine blokjes (brunoise 0,5x0,5 cm). Doe deze in het zoetzuur en laat ten minste 1 uur rusten.

Rode bieten mousse

31 g pp.

Recept jacob jan boerma

130 g bietensap
145 g gekookte rode biet ,
grofgehakt
35 g verse mierikswortel ,
geraspt

1. Week de blaadjes gelatine in een kommetje met koud water.
2. Breng het bietensap aan de kook en laat inkoken tot 1/5: Dus tot 20 ml ingekookte bietensap.
3. Mix de gekookte rode biet, het ingekookte bietensap de mierikswortel en de sushi azijn in een blender. Dit moet echt een blender zijn en niet een staafmixer.
4. Breng het kippenfond samen met het zout aan de kook en los de gelatine erin op.
5. Roer de zure room en de gemixte rode bietenpuree erdoor.

20 g sushi azijn
25ml kippenfond
4 g zout
6 g gelatine, geweekt (= 3 blaadjes dr. Oetker)
50 g zure room
35 g eiwit
75 g room

Voor de aardappelsalade:

31 g pp
400 g vastkokende krieltjes
Peper en zout naar smaak

Voor de vinaigrette

60 ml olijfolie
20ml azijn
½ el mosterd
½ tl suiker
Ca 8 g bieslook en dille
zout en peper

Voor de dille mayonaise:

4 gr dille
1 eierdooier
1 el citroensap
1-2 el Dijon mosterd
150 ml zonnebloemolie
sap van een halve citroen
¼ tl zout en witte peper

Eindbereiding

Presentatie:

6. Klop het eiwit op en de room lobbige.
7. Spatel het eiwit en vervolgens de room in de massa.
8. Gebruik mallesjes die tenminste 30 g mousse kunnen bevatten, Schenk in de gekozen mallesjes en laat opstijven in de diepvries.
- 9.

-
1. Breng een pan met ruim gezouten water aan de kook.
 2. Schil de krieltjes, snijd deze in dunne plakken (mandoline, dikte ongeveer 2 milimeter) en kook net aan gaar.
 3. Giet af en laat afkoelen.

-
1. Klop de olijfolie, azijn, mosterd, suiker, zout en peper op tot een vinaigrette.
 2. Snijd de bieslook en dille fijn.
 3. Meng de aardappels met wat fijngesneden bieslook en dille met een paar lepels van de vinaigrette en zet weg op kamertemperatuur.

-
1. Doe de eidooier, het citroensap en de mosterd in een hoge beker en mix kort met de staafmixer .
 2. Voeg langzaam de olie toe terwijl je al mixend de staafmixer omhoog trekt.
 3. Als de mayonaise vrij dik is roer je er de fijngehakte dille en het sap van de citroen doorheen.
 4. Breng op smaak met zout en witte peper.
 5. Doe in een spuitzak en leg weg in de koeling.
- De mayonaise moet een stevige structuur hebben omdat er dopjes van gespoten moeten worden.

Een half uur voor het opdienen de bietenmouzen uit de diepvries halen, gelijk storten,, laten ontdooien tn op laten komen

-
- Het is de bedoeling dat de presentatie een beetje de vorm heeft van “deconstructed” (“uit elkaar gehaald”)
1. Leg op het bord een laagje aardappelschijfjes (ca 30g) Leg hierop de bietenmousse (ca 30 g)
 2. Spuit informeel dopjes dille mayonaise op en tussen de aardappels en de mousse.
 3. Verdeel de stukjes forel
 4. Haal appels uit het vocht en droog ze goed af en strooi de brunoise er losjes overheen .
-

Roggebrood soep

met soesjes gevuld met rendier crème



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

Ingrediënten voor 16 porties

Voor de soep:

100 g oud roggebrood zonder korst
120 g boter
100 g uien, in fijne plakjes gesneden,
2 el bloem
2 teentjes knoflook
2000 ml runderbouillon, hoge
kwaliteit
80 g eidooier uit pak.
170 ml room
Fijn zeezout
Zwarte peper
Nootmuskaat

Topping:

80 g gerookte rendierworst crumble
(zie rendiercrème)
8 plakken oud roggebrood zonder
korst
50 g boter
8 el fijngesneden bieslook

Soezendeeg: 45 stuks

80 ml melk
80 ml water
80 gr boter
¼ tl zout
80 gr patent bloem
3-eieren (m)
2 el Salieblaadjes, fijngehakt.

Bereidingswijze

1. Snijd het brood in dobbelsteentjes van 1 cm en doe deze in een kom.
2. In een grote pan de boter smelten op een gematigd vuur. Als deze begint te bruisen, voeg de broodblokjes toe en bak ze tot deze rondom een knapperig korstje hebben gekregen.
3. Wanneer het brood gebakken is, voeg de uien plakjes en zout toe en gaar deze onder regelmatig roeren voor ongeveer 8 minuten tot de ui begint te bruinen.
4. Strooi de bloem erover en laat deze garen .
5. Voeg de geperste knoflook toe, giet de bouillon erbij en breng alles aan de kook.
6. Laat de bouillon op laag vuur ongeveer 30 minuten sudderen/trekken. Pureer met een staafmixer tot een gladde soep maken. Goed op smaak brengen. Dit dient een krachtige bouillon te zijn.
7. Proef en voeg naar smaak zout, peper en nootmuskaat toe.

1. Terwijl de soep suddert de topping maken.
2. Het brood in dobbelsteentjes van 1 cm snijden en in boter bakken tot croustons.
3. Laat uitlekken op keukenpapier en zet apart .
4. In een kleine koekenpan de rendiercrumble knapperig bakken en wegzetten.
5. Fijngesneden bieslook apart zetten.

Verwarm de oven op 200°.

1. Doe de melk, het water, de boter en het zout in een rvs pan. Breng het geheel langzaam aan de kook. Zorg ervoor dat de boter gesmolten is voordat het mengsel kookt.
2. Haal de pan van het vuur en voeg in één keer de bloem toe. Roer het mengsel direct door totdat alle bloem is opgenomen. Zet de pan terug op middelhoog vuur.
3. Blijf goed roeren, 2-3 minuten. Het mengsel zal een licht sissend geluid maken, een bal vormen en wat aanbakken op de bodem. De bloem wordt nu gegaard, wat straks belangrijk is voor het rijzen van de soezen.
4. Doe het deeg over in een kom en roer het nog even los. Laat het een paar minuten afkoelen, tot 45 50 °C
5. Voeg een voor een de eieren toe. Roer daarbij het deeg na elk

	ei goed door, tot al het ei is opgenomen, en voeg dan pas het volgende ei toe. Gebruik zonodig een garde 6. Voeg de salieblaadjes toe en roer goed om ze te verdelen. 7. Het deeg moet een gladde en soepele consistentie hebben, maar niet zo dun dat het helemaal uitvloeit als je het op bakpapier schept of spuit. Zodra het deeg glad en glanzend is, kan het verder verwerkt worden. 8. Vul een spuitzak en draai stevig aan. Knip een klein en glad spuitmondje 9. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier 10. Spuit nu dikke rondjes ter grootte van een 2-eurostuk en laat een tussenruimte van ongeveer 4 cm. Mogelijk dat de soesjes in 2 batches gebakken moeten worden. Met een natte vinger de puntjes indrukken. Bak de kleine soesjes op 200 °C zo'n 20-25 minuten, 11. Open de oven nooit tijdens het bakken van soezen, want dan storten ze meteen in. Laat de gebakken soezen afkoelen in de oven, zo maak je ze extra stevig. Zet de oven deur op een kier, bijvoorbeeld met behulp van een pollepel. 12. Als de soezen goed droog zijn aan de onderkant met een cocktailprikker/sateestokje een gat maken.
Rendier crème: Een rendier droge worst (ca 160 g) 200 g roomkaas Melk bij de hand houden Zout en peper	1. ca 80 g is voor de crumble voor in de soep. 2. Snijd de overige grammen rendierworst in klein stukken en doe ze in de blender en blend tot een fijne crumble 3 Voeg de roomkaas toe en blender tot een crème 4. Het is goed mogelijk dat deze consistentie te zwaar is voor de blender dan voorzichtig wat melk toevoegen. Het mag niet te dun worden. 5. Proef goed voor de juiste balans. De rendiersmaak moet wel doorkomen. 6. Spuit de crème in de soezen.
Eindbereiding	Mix de eidooier en de room in een kom met een garde. Giet deze bij de warme soep. Dit maakt de soep dikker en romiger.
Presentatie:	Doe de soep in kleine kommetjes (ongeveer 1,5 dl inhoud), verdeel de topping erover en leg een of twee soesjes op amuselepel.

Geblakerde prei; geitenkaas mousse

en koolcrème, ingelegde koolrabi en hazelnoten.

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

Ingrediënten voor 16 porties

Bereidingswijze

Geblakerde prei

6 grote dikke preien

1. Verhit de oven op 220° hetelucht.
2. Leg de preien (ongewassen, met kontje en al het groen eraan) op een bakplaat in de oven. Laat ze volledig zwartblakeren, dit neemt ongeveer een half tot driekwart uur. Keer ze regelmatig om met een tang.
3. Verwijder het geblakerde gedeelte door met een scherp mes een snede in de lengte van de prei maken tot de zachte kern..
4. Open de prei en neem het inmiddels gestoomde zachtgegaarde kern er uit en leg op een plaat. Snijd in ongeveer 8 cm porties (ca.3 per prei).
5. Eventueel afmaken met een beetje olijfolie, zout en peper.
6. Hou afgedekt warm in de warmhoudkast)

Optioneel: De geblakerde delen van de prei drogen en tot as vermalen. Een deel van het as kan verwerkt worden in een deel van de geitenkaascrème

Kool crème

900 g groene kool (ca. 56 g per portie), gesneden
1500 ml groentebouillon
4 tenen knoflook
1 citroen
2 tl nootmuskaat
Scheut neutrale olie
zout

1. Zet een pan met groentebouillon op en kook de kool gaar.
2. Giet af en druk zoveel mogelijk water uit met behulp van een zeef.
3. Doe de kool in de blender samen met de knoflook, sap van een halve citroen, nootmuskaat, neutrale olie en zout en peper.
4. Pureer tot gladde crème en proef voor de balans van zout, peper, citroen, nootmuskaat.
5. Zet weg in een kom, houd afgedekt in de warmhoudkast.

PS: Het is de bedoeling dat als je een lepel kool op een wit bord schept de olie als een randje zichtbaar wordt. Zie foto. Doe een kleine test.

Ingelegde koolrabi:

200 g koolrabi's
125 ml natuuraazijn
125 ml water
75 g suiker
1 steranijs
1 el mosterdzaad, gekneusd
1 el venkel zaad, gekneusd

1. Schil de koolrabi en snijd met de mandoline in plakjes van ongeveer 2 mm en leg deze in een kom .
2. Breng de azijn met de suiker en de specerijen in het water aan de kook tot er een dunne siroop ontstaat. (dus een beetje inkoken.)
3. Schenk deze over direct over de koolrabi en laat afkoelen.
4. Haal na ongeveer 1 uur de plakjes eruit en snijd de gepickelde koolrabi jullienne

1 el zwarte peperkorrels
gekneusd

Geitenkaas espuma

40 g pp

220 g volle melk
110 g room
95 g volle geitenyoghurt
250 g zachte geitenkaas merk?
4 tl zout
5 % cortina (30g)

Eindbereiding

100 g hazelnoten

1. Doe alle ingrediënten samen .
2. Pureer ze met de staafmixer of de blender helemaal glad.
3. Passeer door een fijne zeef om er zeker van te zijn dat er geen klontjes meer in zitten.
4. Giet over in een schone sifon/kidde.
5. Sluit deze en breng met 1 à 2 N2O cartridges onder druk.
6. Laat 30 minuten rusten

Prei: Ga even met de brander over de preien voor wat brandvlekken te maken. Zie foto.

Hazelnoten in droge pan bakken tot ze een kleur krijgen en hun geur gaan afgeven. Koel ze wat af en hak ze grof

Voor het bord opmaken de kidde 30 seconden krachtig schudden. Als je teveel schud dan begint het mengsel te karnen. Houd de kidde goed ondersteboven en spuit 1 grote dot geitenkaas-espuma op het bord.

Presentatie:



Verwarmde witte borden met een verdiept midden.
Doe 1 grote lepel koolcrème (50 g) links van het midden van het bord. Spuit met de kidde een dot geitenkaascrème (40 g) er tegen aan . Een beetje Yin & Yang principe, dus probeer beide even groot en strak te maken . Leg voorzichtig 2 stukken prei op de scheiding van groen en wit . Bestrooi met de ingelegde koolrabi en hazelnoten.

Balandėliai: Litouwse gevulde koolrolletjes



met parelgort -zuurkool-risotto (mulgikapsad)

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

Ingrediënten voor 16 porties

Kool bladeren:

2 savooiekolen

Vulling:

60 g per 2 rolletjes

650 g kalfsgehakt

200 g champignons/

eekhoorntjesbrood

2 Sjalotten

3 tenen knoflook

1,5 el zout

1,5 el zwarte peper

0,5 tl cayennepeper

0,5 tl gemalen nootmuskaat

1 tl gemalen karwij

0,5 tl gemalen venkelzaad

30 g boter

Bladeren vullen en koken:

700 ml kalfsbouillon

300 ml witte wijn

3 Laurierblaadjes

2 el gedroogde tijm

Zout en peper

Zure room

Bereidingswijze

1. Zet een grote pan met gezouten water op
2. Verwijder de donkergroene bladeren. Gebruik de frissgroene gedeelte van de kool.
3. Verwijder of trek 32 bladeren los van de kool.
4. Er komt een moment dat dit lastig wordt, in dat geval de hele kool enkele minuten in het hete water blancheren.
5. Verwijder met een scherp mes een deel van de de nerf.
6. Koel de bladeren terug in ijswater en laat ze vervolgens uitlekken in een vergiet en leg de bladeren in een grote kom.

1. Hak de champignons fijn (duxelles)
2. Fruit sjalotten en knoflook zacht in boter
3. Voeg de fijgehakte paddenstoelen toe en bak tot alle vocht verdampt is.
4. Knead in een grote kom het gehakt, paddenstoelen en de kruiden goed door elkaar zodat er geen lucht meer in zit
5. Bak een klein stukje gehakt om te controleren of de kruiden naar smaak zijn.
6. Portioneer in 32 stukjes van 30-32 g.

1. Rol circa 30 gram gehakt in een koolblad. strak maar niet gespannen op. Het moeten elegante rolletjes worden, dus snijd overtollig blad weg zowel aan de zijkanten als eventueel de onderkant.
2. Zoek een geschikte rechthoekige ovenschaal waarin de 32 rolletjes passen. Er moet wel wat ruimte overblijven voor het vocht.
3. Meng de kalfsbouillon en wijn en de tijm en laurierblad.
4. Giet dit over de rolletjes; ze moeten voor circa tweederde onderstaan.

	5. Lepel dotjes zure room over de bovenste laag. 6. Dek de pan af (of gebruik aluminiumfolie) en breng het geheel aan de kook. 7. Zodra het kookt, zet het in de oven 170 °C en laat ongeveer 30 – 50 minuten stoven, of net zolang tot de rolletjes gaar zijn.
Aromatische boter 40 g boter op kamertemperatuur ½ tl Karwijzaad gemalen	1. Meng de karwij met de boter 2. Draai in clingfilm daar een rol van en laat opstijven in de koelkast
Parelgort- 800 g parelgort 2 sjalotten, fijngesnipperd 2 laurier bladeren 250 ml witte wijn 1500 ml runderbouillon	1. Spoel de parelgort af, laat uitlekken 2. Fruit de sjalotten in wat boter tot ze glazig zijn. 3. Voeg de uitgelekte parelgort toe en laat mee bakken tot ze glazig zijn. 4. Blas met de witte wijn tot deze opgenomen is. 5. Schenk de bouillon geleidelijk toe 6. Kook de parelgort al dente .
Zuurkool 400 gr zuurkool uit het vat 3 laurierbladen 10 jeneverbessen ½ el zwarte peperkorrels 1 el karwij zaad 150 gr uien gesnipperd Bouillon 20 g Boter Optioneel: wat room.	1. Spoel de zuurkool licht om het ergste zuur te verwijderen en laat uitlekken. 2. Plet en stamp in een vijzel de jeneverbessen en peperkorrels. Maal het karwijzaad fijn in een koffiemolen 3. Verhit olie en boter in een grote koekenpan en fruit de ui hierin op middelhoog vuur tot deze zacht is. 4. Voeg vervolgens de geplette jeneverbessen, het gemalen karwij, de peperkorrels en het laurierblad toe. Bak het even mee tot de specerijen gaan geuren 6. Doe de zuurkool erbij en de bouillon en stoof voor ongeveer 15 minuten. 7. Als de parelgort al dente gaar is zeef de zuurkool en voeg aan de parelgort toe. 8. De kunst is om een goede balans te vinden in de zuurte van het gerecht en de zuurkool in de risotto gaar te laten worden. Indien nodig bouillon toevoegen. Eventueel wat room gebruiken als de risotto te zuur is. 7. Plaats in de warmhoudkast
Eindbereiding	1. Haal de koolrolletjes uit het vocht en houd warm onder aluminiumfolie in warmhoudkast. 2 Kook het stoofvocht is tot saus dikte en monteer met de aromatische boter
Presentatie:	1. Maak een spiegeltje van de parelgort zuurkool-risotto m.b.v. een dresseerring. (ongeveer 2 eetlepels), 2. Leg daar 1 gevulde koolrolletje kruislings op, snijd de tweede rol

schuin door en leg deze er eveneens kruislings over.
3.Giet voorzichtig de saus erom heen..
4.Serveer de zure room apart erbij.

Kaasterrine , *Knäckebröd en uienjam*



Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: terrinevorm 1000 ml; salamander

Ingrediënten voor 16 porties

Kaas Terrine

500 g blauwschimmelkaas:
Danablu (Danish Blue
500 g Brie
300 g ongezoete slagroom
500 ml witte Sauternes
250 g gedroogde, reeds gewelde
pruimen
24 g agar agar
300 g hollandse geitenkaas in
lange plakken gesneden jong of
belegen



Bereidingswijze

1. Bekleed de terrine vorm met clingfilm en bekleed deze dan met op maat gesneden plakken geitenkaas. Dit is nauwkeurig werk, gebruik eventueel een lineaal.
2. Zet weg tot gebruik.
3. Snijd de pruimen in plakjes en zet klaar
4. Mix de blauwschimmelkaas met de helft van de room romig in de keukenmachine of met een mixer.
5. Doe hetzelfde met de brie .
6. Verwarm de wijn en los hierin de agar agar op.
7. Roer de helft van de wijn/agar-oplossing bij de brie en de andere helft bij de blauwschimmel kaas.
8. Zet een kan met water klaar en gebruik rubberen spatels.
9. Vul de terrinevorm om-en-om met lagen kaas (blue en brie) en lagen pruimenplakjes.
10. De laag met pruimen moet echt goed gesloten zijn, zodat je bij het snijden duidelijk een zwarte streep ziet. (zie foto)
11. Met een vochtige lepel of rubber spatel de laagjes goed verdelen. Tik de vorm eventueel een paar keer op het werkblad.
12. Sluit af met een op maat gesneden plak geitenkaas en vouw de overhangende clingfilm over het geheel.
13. Zet in de koelkast en een gewichtje erop. Laat opstijven tot het serveren.

Knäckebröd:

360 g volkoren roggemeel
210 ml water
2 tl zout
1,5 tl bakpoeder
1,5 volle tl gemalen anijszaad of
1,5 volle tl gemalen venkelzaad
2 tl honing
35 g zachte boter

Voor de topping:

70 g eiwit uit het pak
Pitten en zaden mengsel

Verwarm oven voor: 180 ° C hete lucht oven.

1. Doe het meel in een grote kom. Voeg het zout, bakpoeder, anijszaad honing en boter toe. Meng dit grondig door met een standmixer met deeghaak.
2. Voeg dan geleidelijk 175 ml water toe, totdat je een zacht deeg krijgt en de mengkom schoon is. Het is niet erg als het nog plakkerig is. Dat komt goed bij het uitrollen. Laat het even rusten zodat het water goed door het meel opgenomen kan worden.
3. Rol het deeg uit op een bebloemde werkbank tot een grote lap van ongeveer van 1 mm dik. Hier geldt: hoe dunner hoe beter. Als het te dik is, lijkt het meer op brood en dat is juist niet de bedoeling, het moet uiteindelijk knapperig worden.
4. Steek met een uitsteekring van 8,5 cm minimaal 16 rondjes uit. Of zoveel als je kan. Steek in het midden van elk rondje een klein rond



Melbatoast:

8 sneden casinowitbrood van circa 1 cm

gat.

5. Leg de rondjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Alle rondjes goed met een vork inprikken.

6. Klop het eiwit enigszins los met 1 el water en besmeer de rondjes met eiwit. Strooi het zaden en pitten mengsel erover en druk voorzichtig aan.

7. Bak 10-12 minuten of tot ze goed donkerbruin zijn. Haal ze uit oven en laat ze afkoelen op een rek.

8. Houd goed in de gaten, want het kan snel gaan. Elke oven is anders.

1. De boterhammen (niet al te donker) roosteren onder de salamander of toaster. Halverwege omdraaien. Korstjes eraf snijden.
2. Houd je hand plat op elke boterham en snijd voorzichtig horizontaal door met een mes. Door je hand erop te houden, voel je waar het mes is. Nu heb je twee dunne helften.
3. Snijd diagonaal doormidden zodat je driehoekjes krijgt. Leg de driehoekjes met de ongebakken kant omhoog en schuif ze nog even onder de salamander. Bijblijven, dit gaat razendsnel!

Zoet zure uienjam

300 g rode uien (schoon gewicht)

1 tl verse tijmblaadjes

1 el olijfolie

1 el fruitige azijn (zoals frambozenazijn)

1 el honing

zout en peper

30 ml appelazijn

35 g rietsuiker

15 ml balsamicoazijn

1. Snijd de uien in dunne halve ringen.
2. Rits de blaadjes tijm van het takje af.
3. Verhit de olijfolie in een pan. Voeg de gesneden uien toe en bak die op middelhoog vuur 2 minuten tot ze iets glazig worden.
4. Zet het vuur dan laag en voeg tijm, zout en peper en de eetlepel honing toe.
5. Laat dit onder regelmatig roeren 30 minuten zachtjes stoven tot de uien heel zacht zijn geworden.
6. Voeg de 1 eetlepels fruitige azijn toe (bijv. frambozenazijn) en laat dit in enkele minuten al roerend verdampen.
7. Voeg dan de appelazijn, balsamicoazijn en de rietsuiker toe en laat dit nog eens 15 minuten op een zacht vuur stoven en inkoken tot het een geconcentreerd mengsel is van heel zachte uien.
8. Proef en voeg eventueel extra zout, peper, balsamicoazijn of honing naar eigen smaak toe.
- 9 Zet de uienjam in kleine potjes (= 1 per persoon) klaar.

Eindbereiding

400 g veldsla

1. Snijd in dunne plakjes (1 cm)
2. Maak de veldsla aan met een eenvoudige vinaigrette.

De receptuur is passend gemaakt voor een 1000 ml terrine vorm. Dat betekent dat je bij het presenteren overhoudt. Dat kan dan na afloop verdeeld worden

Eindbereiding

Presentatie:

Gebruik de leiste en borden.

Maak de borden sierlijk op met een plakje kaasterrine op een bedje van veldsla ,potje uienjam. 1 of 2 knäckebröd en 1 of 2 melba toastjes

Tartelette met duindoorn cremeux, *met semifreddo van geitenyoghert, sinaasappel-kletskep en duindoorn-vlierbloezemparels. .*

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

Ingrediënten voor 16 porties

Tartelette

Vormpjes van 8-10 cm

265 g bloem

100 g poedersuiker

50 g amandelmeel

snuf zout

160 g boter, koud en in blokjes

40-45 g ei losgeklopt

Bereidingswijze

Begin met de semifreddo en zet de olie in de vriezer.

1. Doe de bloem, het amandelmeel, de poedersuiker en het zout in een kom en meng door elkaar.
2. Voeg de boter toe en wrijf dit met je vingertoppen door het bloemmengsel, tot het op grof broodkruim lijkt.
3. Voeg het halve ei toe en kneed alles kort tot een enigszins samenhangend deeg .
4. Stort het kruimelige deeg op een stuk clingfilm en verpak het deeg. Druk het deeg tot een dikke platte schijf en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 180 °C. Gebruik voor de tartelettebodempjes de grijze vormpjes van 8-10 centimeter doorsnede en 2-2½ centimeter hoog.
6. Kneed het deeg nog kort door en rol het vervolgens op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van ongeveer 1 millimeter.
7. Steek of snijd cirkels uit het deeg die groot genoeg zijn om de vormpjes te bekleden.
8. Bekleed de vormpjes met het deeg en snijd het deeg aan de bovenkant netjes recht af. Het deeg dat overblijft kun je opnieuw uitrollen. Bekleed zo alle vormpjes.
9. Prik de deegbodem enkele malen in met een vork, dit voorkomt dat het bol gaat staan tijdens het bakken. Zet de beklede vormpjes 15-30 minuten in de koelkast.
10. Bak de tartelettes in 14-19 minuten goudbruin en gaar. Haal ze na het bakken direct uit hun vormpjes en laat ze afkoelen op een rooster.
11. Bak het restdeeg mee, dat kan later verkrummeld worden en als ondersteuning dienen voor de quenelles.

Duindoorncremeux

300 g duindoornpuree (Boiron)

220 g suiker

2 blaadjes gelatine

130 g eidooier

130 g boter, kamertemperatuur

1. Week de gelatine in koud water.
2. Gaar onder voortdurend roerend de duindoornpuree, suiker, eidooiers en de eieren au bain-marie tot 80 °C. Niet warmer!. Je ziet vanzelf dat het dan dikker en gaar is geworden.
3. Voeg de gelatine toe en monteer met de boter wanneer het mengsel ongeveer 40- 45° is.
4. Vul de tartelettevormpjes met de cremeux en laat opstijven in de koeling.

Sinaasappel-kletskep

200 g witte basterdsuiker
40 g sinaasappelsap
60 g boter
100 g bloem
60 g blanke amandelen
Snuf zout
Zeste van 1 sinaasappel
1,5 tl marmelade van bittere
Sevillesinasappels.

-
1. Maal in een magimix van de amandelen tot grof. .
 2. Smelt de boter
 3. Meng de basterdsuiker met het sinaasappelsap, zout, zeste en marmelade
 4. Voeg de warme gesmolten boter toe en vervolgens de bloem.
 5. Roer goed door tot een egaal beslag.
 6. Spatel er de amandelen door
 7. Doe het deeg in een spuitzak en zet weg.
 8. Verwarm de oven voor op 180 °C.
 9. Spuit kleine hoopjes ter grootte van een 2 -euro-munt beslag op een met bakpapier beklede bakplaat.
 10. Houd een onderlinge afstand aan van ongeveer 5 cm.
 11. Het is goed mogelijk dat je in meerdere etappen de kletsoppen moet bakken.
 12. Bak de kletsoppen in de oven goudbruin in circa 10 minuten.
 13. Modelleer de warme kletsoppen met een ronde steker van circa 7-8 cm tot mooie ronde koekjes.
 14. Laat verder uitharden.
-

Semifreddo honing yoghurt

4 eidooiers
100 g suiker
2 el honing
50 g eiwit
20 g room
Mespuntje sinaasappel zeste
200 geitenyoghurt

-
1. Klop met de handmixer de eidooiers, de suiker en de honing au bain marie op tot suiker gesmolten is en klop daarna koud.
 2. Klop het eiwit optot redelijk stevige pieken en klop de room lobbij.
 3. Roer de sinaasappel zeste door de room.
 4. Spatel de geitenyoghurt door het ei-honingmengsel, doe hetzelfde met het eiwit en tenslotte de room
 5. Neem een rechthoekige schaal schaal met een hoogte van 5 a 6 cm
 6. Vul deze met de semifreddo en laat het half opstijven in de diepvries. Check na 1 uur of de semifreddo stijf genoeg is om er quenelles van te maken.
-

Quenelles maken

2 kleine lepels
Kan met warm water
Een metalen plateau dat in de diepvries koud is geworden.

-
1. Check of de semifreddo voldoende zacht is door een lepel met de bolle kant naar boven met de punt naar beneden in het ijs de drukken. Dit moet soepel gaan.
 2. Als dat zo is draai quenelles zoveel als je kan en leg het resultaat op het plateau en bewaar in de diepvries tot de opmaak van de borden.
 3. Zie voor instructie quenelles maken:
<https://www.youtube.com/watch?v=VI8WxUYF0tM>
-

Vlierbloesemparels

120 ml duindoornpuree
80 ml vlierbloesemsiroop
2 tl Agar agar

1000 ml koude neutrale olie
(vriezer)

-
1. Giet de olie in de hoge maatbeker leg het 1 tot 2 uur in de vriezer.
 2. Meng de duindoornpuree en de siroop in een pannetje.
 3. Verwarm het mengsel en strooi de agar-agar erover.
 4. Breng het aan de kook en laat al roered 1 minuut koken. (belangrijk zodat de agar agar zijn werk kan doen).
 5. Laat de vloeistof nu 3 minuten in de pan afkoelen giet het dan in een spuitfles. Het mengsel is dan al een beetje lobbij.
-

1 hoge maatbeker 1 spuitflesje	5. Haal de olie uit de vriezer. 6. Spuit nu voorzichtig de vloeistof druppelsgewijs in de olie. Je ziet nu dat de parels gelijk gevormd worden en op de bodem blijven liggen. 7. Giet nu de parels met olie door een zeef. 8. Spoel de parels voorzichtig af met koud water. Je kan de parels in een afgesloten bakje in de koelkast bewaren Giet de ontdooide olie terug in de fles.
Eindbereiding	
Presentatie:	Op lichtgekleurde dessertbordjes een tartelette zetten. Doe een beetje crumble uit het centrum op de tartelette, leg hierop een quenelle., steek een kletskop in de quenelle en sprinkel de parels over de semifreddo en het bord.