



**MENU**  
**FEBRUARI 2014**  
**JAPAN**

**WIJNEN**

Sauvignon Tourraine

Saké of  
Deetlefs Chenin Blanc

Deetlefs Chenin Blanc

Assyrtiko Santorini of  
Deetlefs Chenin Blanc

Chardonay Domaie d'Arjolle of  
Beaujolais

Japanse pruimenwijn

**GERECHTEN**

**AMUSE**

Amuse van 3 gerolde sushi



**VOORGERECHT 1**

Tonijn met garnituur van komkommer  
wakamé en soja-ijs



**VOORGERECHT 2**

Gegrilde coquilles met sereh en garnalen  
met knoflook en lente-ui met sojasaus



**TUSSENGERECHT**

Zalm en parelhoen met teriyaki  
zoetzure prei rode ui en gebakken rijst



**HOOFDGERECHT**

Yakichirioletje met gebakken soba  
en sesamdressing



**NAGERECHT**

Sabayon van pruimenwijn met citroensorbet  
lychees en bitterkoekjes

### Amuse van 3 gerolde sushi

In totaal worden 3 soorten gerolde sushi gemaakt, van ieder 2 rollen Bij het serveren wordt iedere rol in 6 sushi verdeeld. Gebruik voor iedere rol ongeveer 1/6 deel van de rijst. Om de rijst in de sushi te verwerken moeten de handen steeds vochtig worden gemaakt in water met een flinke scheut sushi azijn. Bedek een gedeelte van de nori of omelet met rijst, zodat slechts een enkele laag rijst ontstaat. Rol nori of omelet zo strak mogelijk 1 ½ keer om de rijst met behulp van een sushi-matje en verwijder de overmaat nori iedere rol in 6 stukken of omelet. Zorg dat de sushi 3-4 cm dik worden. Laat de rollen eerst in de koeling rusten voor het doorsnijden. Snijd eerst de uiteinden wat bij alvorens te verdelen.

<b>Ingrediënten:</b>			<b>Bereiding:</b>
450	gr	sushirijst	<b>Basis sushirijst:</b> was de rijst tot het water helder blijft (3 a 4 keer) Laat de rijst 10 minuten uitlekken in een zeef, maar schep de rijst af en toe om. Laat de kombu 10 minuten wellen in 6 dl water. Voeg daarna de rijst en sake toe. Breng aan de kook en laat op <b>laag</b> vuur 10 minuten garen. Neem de rijst van het vuur en laat 10 minuten staan met deksel op de pan. Doe de rijst in een dunne laag in een grote platte schaal (geen metalen), verwijder het kombublad en besprenkel met sushi azijn. Laat de rijst zo snel mogelijk afkoelen en spatel de rijst af en toe voorzichtig om. Proef af en voeg eventueel nog wat zout toe. Dek de rijst na het afkoelen tot gebruik af met een vochtige doek.
6	dl	water	
2	st	kombublad van 10x15cm	
70	gr	sake	
90	gr	sushi azijn	
2	st	eieren	<b>Date-maki-sushi:</b> maak van eieren, water, mirin, sake, gemberpoeder en zout een beslag en bak hiervan twee of meer dunne omeletten. Laat de omeletten afkoelen. Snij de omeletten in de breedte bij tot de grootte van een norivel ( ca. 15 cm). Snij de zalm in zo lang mogelijke repen van vierkant 1 bij 1 cm om twee sushi mee te vullen ( in totaal dus 30 cm nodig). Snij ook de avocado in repen. Snij de lente ui in 10 cm lange en 3 mm brede repen en leg deze 30 sec in kokend water. Koel af in ijswater. Neem een uitgerold bamboematje. Leg hierop een omelet en bestrijk deze heel dun met wasabipasta. Breng aan één zijde, over ongeveer 10 cm van de omelet, een dunne laag rijst aan en leg op de rijst 3 cm van de rand een reep zalm en twee repen avocado. Rol strak op. Omwikkel de rol met 6 smalle repen geblancheerde en gesplitste prei zodat na het snijden 6 gelijke delen ontstaan. Strik de prei.
1	el	mineraalwater	
1	el	mirin	
1	el	sake	
½	el	gemberpoeder	
2	el	zout	
100	gr	zalm	
1	st	avocado	
1	st	prei	
		wasabipasta van poeder	
3	st	surimisticks	<b>Uramaki-sushi:</b> Snijd de surimisticks in de lente in 4 repen. Besprenkel deze met wat teriyakisaus en laat 15 min marinieren. Was de komkommer en snijd in de lengte in repen van ½ bij ½ cm met schil en zonder zaad. Strooi wat zout over de komkommer en laat 15 min trekken. Spoel de komkommer goed af en maak droog. Neem een vel nori en breng aan één zijde , over ongeveer 10 cm een dunne laag rijst aan en leg op de rijst 3 cm van de rand over de hele breedte 2 repen surimi en 2 repen komkommer. Maak hiervan een rol ongeveer 2 cm dik en bestrijk deze aan de buitenzijde met wat wasabipasta. Leg op de bamboemat een vel plasticfolie. Verdeel hierover een dunne laag sushirijst, zo breed als de
		teriyakisaus	
10	cm	komkommer	
		zout	
2	vel	yakisushi nori	
		wasabipasta	
1	el	zwart sesamzaad	

net gemaakte rol. Leg deze rol op de rijst en rol m.b.v. plastic en bamboe matje op. Verwijder vlak voor het uitserveren het plastic, snijd iedere rol in 6 plakken en rol de rand van de sushi door zwart sesamzaad.

100	gr	tonijn
1	el	sojasaus
1	el	Wasabipasta van poeder
2	st	Lente-ui
2	vel	yakisushi nori
		gemarineerde rode gember- schijfjes
		Wasabipasta van poeder
		Japanse sojasaus (shoju)

**Hosomaki-sushi:** Snijd de tonijn in repen van 1 bij 1 cm in totaal 30 cm lang. Marineer de repen in sojasaus gemengd met de helft van de wasabipasta. Snijd de lente-ui in de lengte in lange repen. Neem een vel nori en breng aan één zijde, over ongeveer 10 cm, een dunne laag rijst aan en leg op de rijst 3 cm van de rand over de hele breedte een reep tonijn en enkele repen lente ui. Rol strak op en snij in 6 plakken.

**Presentatie:** Neem een vierkant bord. Leg hierop van iedere soort 1 sushi. Leg op het bord enkel schijfjes gember en een klein beetje wasabipasta. Doe in een klein schaaltje ongeveer ½ eetlepel sojasaus en zet op of naast het bord.

### Tonijn met garnituur van komkommer en wakame en soja ijs.

		<b>komkommergelei</b>
2	el	bladpeterselie
1/2	st	sjalot
200	gr	komkommer
10	gr	witte wijn azijn
5	gr	gember zoet/zuur
2	bl	gelatine
		peper/zout

**Bereiding:** Maak de peterselie blaadjes fijn, snipper de sjalot, pureer de komkommer zonder zaad en passeer door een zeef. Meng peterselie, 1 dl komkommer sap, azijn, gember en sjalot. Laat zo lang mogelijk marinieren. Zeef de massa (niet doordrukken). Week gelatine, verwarm 1 eetlepel sap en los de gelatine hierin op. Meng door het overige sap, breng op smaak met peper en zout en laat geleren in de koeling.

		<b>Soja ijs</b>
1 ½	dl	melk
1 ½	dl	room
40	gr	eigeel
30	gr	ketjap manis
30	gr	Japanse soja
15	gr	suiker

**Soja ijs:** meng alle ingrediënten voor het ijs. Verwarm al kloppend tot 65 C. Zeef de massa en laat afkoelen. Draai ijs in de ijsmachine.

		<b>Wakame espuma</b>
40	gr	Chuka wakame
1	dl	kippenbouillon
40	gr	sushi azijn
35	gr	sesamolie
		peper/zout
20	gr	Pro Espuma, koud
		of 1 blad gelatine
		<b>Komkommer</b>
200	gr	komkommer
2	el	sushi azijn
1	el	koriander

**Wakame espuma:** Maal wakame met bouillon, azijn en olie heel fijn en passeer door een heel fijne zeef. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Meng de pro espuma erdoor en doe de massa in een kidde. Plaats 2 gaspatronen. Zet koud weg tot gebruik.

**Komkommer:** verwijder het zaad en snij in blokjes van ½ x ½ cm. Meng dat met overige ingrediënten en breng op smaak met peper en zout. Laat marinieren.

500 gr tonijn  
4 el yuzusap (2x2el)  
2 el olijfolie  
1 el sushi azijn  
2 el ketjap manis  
peper/zout

12 st radijs  
12 st kwartelei  
100 gr Chuka wakame

**Tonijn:** De tonijn wordt op twee manieren klaar gemaakt. Snijd 250 gr tonijn tot een heel fijne tartaar. Breng op smaak met 2 el yuzu, olijfolie en azijn. Kruid met peper en zout en laat marineren. Snijd de andere 250 gr tonijn in blokjes en marineer met ketjap en 2 el yuzu. Breng op smaak met peper en zout en laat marineren.

**Presentatie:** Snij de radijsjes in flinterdunne plakjes (6pp). Bak de kwarteleieren in de poffertjes pan, bestrooi licht met zout. Leg de plakjes radijs in een kring op het bord. Zet hierop een ring zo groot als de eieren, vul deze met de tonijn tartaar en leg het ei erop. Doe in een trechtvormig glas wat wakame salade met daarop de komkommer blokjes en de tonijnblokjes. Doe op de tonijnblokjes wat komkommergelei. Leg als laatste op de tonijn in het glas een quenelle ijs en spuit aan één kant wat wakame espuma.

## Gegrilde coquilles met sereh en garnalen met knoflook en lente ui en sojasaus

		<b>Saus van soja</b>	<b>Saus van soja:</b> Doe de soja, wijnazijn, siroop en visfond bij elkaar en kook in tot ½ dl. Laat afkoelen.
25	ml	Kikoman sojasaus	Monteer de ingekookte siroop door de olie er langzaam onder te kloppen. Doe de saus in een spuitfles met kleine opening.
25	ml	rode wijnazijn	
50	ml	ahornsiroop	
100	ml	visfond	
75	ml	druivenpitolie	
		<b>Knoflook met ui</b>	<b>Knoflook en lente ui:</b> Maak de knoflook schoon en blancheer 3 keer in melk, waarbij de knoflook net onder staat. Spoel goed af, maak de knoflook droog en bak goudbruin in olie. Strooi de poedersuiker over de knoflook en laat karamelliseren. Blus af met aceto balsamico en voeg de fond toe. Laat op laag vuur tot de helft inkoken en laat knoflook afkoelen in het vocht. Maak de lente-ui schoon, verwijder het groene deel en snij de rest in twee stukken. Bak vlak voor het uitserveren de lente-ui in olie in 3-5 min gaar en kruid met peper en zout.
36	st	knoflook tenen melk	
1	el	arachideolie	
10	gr	poedersuiker	
25	ml	Aceto balsamico	
200	ml	kalfsfond	
6	st	lente-uien	
		<b>Vocht voor garnalen en coquilles</b>	
2	el	sake	<b>Vocht voor bij de garnalen en coquilles:</b> Doe sake, sojasaus, yuzu en sushi azijn bij elkaar, Gebruik de helft bij de garnalen en de andere helft bij de coquilles.
2	el	Kikoman sojasaus	
1	el	yuzu	
1	el	sushi azijn	
		<b>Knoflookboter</b>	<b>Knoflookboter:</b> Maak de knoflook schoon en plet deze tot puree. Bak de knoflook in olie en boter. Pas op voor aanbranden. Bewaar apart, gebruik dit later bij de garnalen.
2	st	knoflooktenen	
1	el	arachideolie	
1	el	boter	
		<b>Garnalen</b>	<b>Garnalen:</b> Maak de garnalen schoon, verwijder pantser en darmkanaal. Bak de garnalen in een hete pan In arachideolie. Voeg de knoflookboter toe en blus af met de helft van het gemengde vocht. Breng op smaak met peper en zout
24	st	Black Tiger garn. 16/20	

1	stengel	sereh
12	st	coquilles
1/2	bos	(knoflook)bieslook geklaarde boter

**Coquille:** Maak de sereh schoon, pel de bladeren eraf en kneus de losse bladeren, Snijd de sereh in stukken van 4 cm. Bak de coquilles kort in geklaarde boter in een hete pan, voeg bijna direct de sereh toe. Kruid met peper en zout. Blus af met de andere helft van het gemengde vocht. Haal de coquilles uit de pan, kook het vocht wat in en breng e.v. op smaak met peper en zout. Zeef het vocht. Snij de knoflookbieslook fijn.

**Presentatie:** leg op een bord aan een zijde de coquille. Napeer coquilles met serehvocht. Leg in het midden drie tenen knoflook en ui met een beetje vocht van de knoflook. Leg aan de andere zijde 2 garnalen verdeel er de braadjus over. Garneer af met strepen saus van soja over het hele bord en de knoflookbieslook.

## Zalm en parelhoen teriyaki met zoetzure prei, rode ui en gebakken rijst.

		<b>Teriyakimarinade</b>	<b>Teriyakimarinade:</b> Meng soja, mirin en sake. Snipper de knoflook heel fijn. Schil de gember en rasp deze. Voeg knoflook, 2 theelepels basterd suiker en de gember toe aan de marinade. Meng tot de suiker is opgelost.
90	gr	Japane soja	
90	gr	mirin	
45	gr	sake	
1	st	knoflookteen	
1 ½	cm	gember	
2	tl	bruine basterd suiker	
500	gr	parelhoen arachideolie	<b>Parelhoen:</b> maak de parelhoen filet schoon en leg ze in de teriyakimarinade. Zet in de koeling en laat 30 minuten marineren. Napeer de parelhoenfilet af en toe met de marinade. Haal de parelhoenfilet uit de marinade en kook de marinade in tot 1 ½ dl. Dep parelhoen droog en bak ze vlak voor het uit serveren in arachideolie. Bestrijk het vlees af en toe met de ingekookte marinade.
200	gr	rijst	<b>Rijst:</b> Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking. Laat afkoelen. Maak ui, knoflook en prei schoon. Snijd klein en fruit in een mengsel van beide oliën. Voeg de rijst toe en bak kort mee. Voeg e.v. wat olie toe en kruid met peper en zout.
100	gr	ui	
100	gr	prei	
2	el	arachideolie	
1	el	sesamolie	
2	te	knoflook peper/zout	
4	st	dunne prei	<b>Prei en ui</b> Maak de prei schoon gebruik alleen het witte en licht groene deel. Snijd de prei in schuine stukken van 3 cm. Maak de uien schoon en snij 12 schijven van 1 cm dik. Bak op laag vuur de stukken prei en ui elk apart in olie gaar. De prei mag niet verkleuren en de ui moet één schijf blijven. Blus de prei af met azijn en mirin en laat dit verdampen. Warm ui en prei voor het uitserveren even door. Kruid alles met peper en zout.
250	gr	rode ui arachideolie	
2	el	rijstazijn	
4	el	mirin Peper/zout	



500 gr verse zalm  
3 st limoenen

**Zalm:** Verwijder van de zalmfilet het vel en vet, snijd de zalm in 12 gelijke stukken. Marineer de stukken zalm 15 minuten voor het uitserveren in het sap van de limoenen. Dep de zalm droog en kruid met peper en zout. Bak de zalm rondom mooi goudbruin, zorg dat hij van binnen rosé blijft.

1/4 bosje bieslook

**Presentatie:** Snijd de parelhoen in dunne tranches. Maak op een groot en warm bord met een kwast een brede veeg met de ingekookte marinade. Leg daarop enkele plakjes parelhoen. Leg daarnaast een stukje zalm. Napeer zowel vis als parelhoen met wat ingedikte marinade. Leg op ieder bord een paar stukjes prei, een schijf ui en een beetje rijst. Garneer af met twee sprieten bieslook.

## Yakichiri rolletje met gebakken soba en sesamdressing

<b>Teriyakimarinade</b>		
100	gr	zoete witte ui
1	el	sesamolie
4	el	runderbouillon
4	el	sake
4	el	soja saus
180	gr	soba
½	el	suiker
30	gr	mirin
15	gr	sake
30	gr	Japanse soja
75	gr	ui
1	st	knoflookteen
100	gr	witte kool
50	gr	paprika
½	el	sesamolie
1	el	arachideolie
½	tl	geraspte gember
1	el	zoetzure gember (beni-shoga) peper en zout
12	st	plakken dooraderde entrecote van 3 mm dik
2	st	ui
5	st	stengels bleekselderie
250	gr	spinazie
36	st	haricots verts
1	st	prei

**Sesamdressing:** Maak de ui schoon en snipper heel fijn. Pureer alle ingrediënten voor de saus in een blender en zet apart.

**Soba:** kook de soba in een pan met kokend water zonder deksel gaar. Giet af. Verhit suiker, mirin, sake, en Japanse soja in een pan en blijf roeren tot de suiker is opgelost. Haal van het vuur. Snij de ui in repen, pel de knoflook en maak fijn. Schaaf de witte kool, schil de paprika en snij in repen. Verhit beide soorten olie in een wok en bak hierin ui, knoflook en gember. Voeg kool en paprika toe en laat bakken tot deze bijna gaar is. Voeg de zoet zure gember, de soba en de saus toe. Bak alles kort en schep goed door elkaar. Kruid af met peper en zout.

**Groenten:** Let op: Snij de groenten voor zover mogelijk in repen die 2 cm langer zijn dan de breedte van de entrecote. Maak de uien schoon en snij in reepjes. Schil de selderie stengels aan de buitenzijde snij in repen. Was de spinazie en dep ze droog. Maak de prei schoon en snij in repen, Kook de boontjes beetgaar en koel af in ijswater.

**Rolletjes (Dit alles moet a la minute!!):**

Bak de prei, ui en selderij apart van elkaar beetgaar in de olie. warm de boontjes op. Bak de spinazie apart in wat olie en laat slinken. Kruid alle groenten met peper en zout.

gescheurd en gedroogd  
zeewier (ai-nori)

Gril het vlees op een grillplaat op het gas snel rondom bruin, kruid met peper en zout en neem uit de pan. Beleg het vlees met gelijke hoopjes groente en maak rolletjes waarbij de groenten aan de zijkanten wat uitsteken.

**Presentatie:** Zet op een groot bord bakje sesamdressing. Verdeel de vlees rolletjes over de bord en leg er wat soba bij. Strooi wat zeewier over de soba.

## Sabayon van pruimenwijn met lychees citroensorbet en bitterkoekjes met groene-thee crème

		<b>Zoetebonensorbet</b>	
200	gr	suiker	<b>citroensorbet:</b> haal het merg uit het vanillestokje en snij zestes citroenschil van de citroen. Pers de citroen uit. Doe suiker, glucose en water in een pan samen met het merg en de citroenzestes en laat ca. 10 minuten sudderen. Laat afkoelen. Meng suikersiroop, tonic en het sap van de citroen en draai van dit mengsel sorbetijs. Draai tot de massa wit begint te worden. Klop het eiwit en doe dit erbij. Laat de massa nog iets verder draaien. Haal de sorbet uit de sorbetiere en zet weg in de vriezer.
100	gr	glucosesiroop	
300	ml	water	
1	st	citroen	
1	st	vanillestokje	
350	ml	tonic	
1	st	eiwit	
4	dl	zoete witte wijn	<b>Sabayon:</b> vermeng de witte wijn met de pruimenwijn, de suiker, het merg uit het vanillestokje, de dooiers en het steranijs. Laat het 2 uur staan. Verwijder het ster anijs uit de vloeistof en klop het mengsel au bain marie tot het bindt.
4	dl	Japanse pruimenwijn	
100	gr	witte basterdsuiker	
1	st	vanillestokje	
8	st	eidooiers	
2	st	steranijs	
150	gr	amandelen	<b>Bitterkoekjes:</b> maal de amandelen, de bittere amandelen heel fijn in de keukenmachine. Klop basterdsuiker en 75 gram eiwitten tot schuim en spatel het amandelpoeder er doorheen. De massa moet dik vloeibaar zijn. Klop het overgebleven eiwit tot sneeuw en spatel het door het deeg. Spuut op een met bakpapier beklede bakplaat 72 dopjes deeg. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 200 C goudbruin.
40	gr	bittere amandelen	
360	gr	kristalsuiker	
100	gr	eiwit	
2	st	eieren (losgeklopt)	<b>Groene-thee-citroen crème:</b> Vermeng alle ingrediënten en breng ze onder voortdurend roeren tot aan de kook aan. Laat niet koken! Laat afkoelen. Plak steeds twee bitterkoekjes tegen elkaar aan met de crème zoals bij een macaron.
2	st	citroenen (sap)	
200	gr	suiker	
20	gr	sucrose	
1	tl	groenetheepoeder (matcha)	
100	gr	chocolade	<b>Uitserveren:</b> smelt de chocolade. Doop de chocolade koekjes voor een derde in de gesmolten chocolade, houd het koekje daarbij rechtop en plaats 3 koekjes rechtop op het bord (het koekje vast smelten met de chocolade). Leg een spiegel sabayon op het bord en plaats een bol sorbet in het midden. Leg rondom 3 lychees. Garneer af met wat blaadjes munt.
36	st	lychees munt	

