



KERSTMENU 2017



WIJNEN

Taburno (druifsoort Falanghina), Campania (It)

Recit Roero Anais, Piemonte (It)

Recit Roero Anais, Piemonte (It)

Cambon La Pelouse, Medoc (Fr)

* = voordelig alternatief

GERECHTEN

AMUSE

Gin Fizz – oester – komkommer

VOORGERECHT

Sint-Jacobsmosselen – witlof –
in peterseliebouillon gegaard
kwarteleitje

TUSSENGERECHT

Zalmtartaar – avocado – sla

2^e Tussengerecht

Bospaddenstoelen cappuccino – grissini

HOOFDGERECHT

Parelhoen – paddenstoelen – gevulde kool

NAGERECHT

Chocoladesoesjes – koffie spongecake –
chocoladecrème – koffiesaus

AMUSE: Gin Fizz – oester – komkommer

Ingrediënten

Gin Fizz

60	g	tonic
8	g	suiker
50	g	gin
90	g	limoensap (vers geperst)
110	g	eiwit
22	g	Procrema

Oesters

12		oesters Zeeuwse creuse 1
----	--	--------------------------

Komkommergelei

1 ½	st	komkommer
1		blaadje gelatine
22	ml	rijstazijn
2	g	agar-agar
6	g	suiker
		peper en zout

Komkommer

1		komkommer
		peper en zout

Bereiding gin Fizz:

- Tonic verwarmen en er de suiker in oplossen;
- Gin, limoensap (gezeefd) toevoegen om af te koelen;
- Eiwit en Procrema erdoor mengen en mixen en overbrengen in een kleine sifonfles;
- Steek er 2-3 gaspatronen op;
- Koel zetten en schudden voor gebruik;

Bereiding oesters:

- De oesters openen met een oestermesje en losmaken en in eigen nat bewaren;
- Opletten dat er geen schilfertjes in de oester zitten;
- De onderschelpen spoelen en apart zetten en zet alles koel weg.

Bereiding komkommergelei:

- Schil een komkommer met lange dunne halen in de lengte en bewaar de schillen;
- Snijd de komkommer in stukjes, maak fijn in de Magimix en zeef het sap; je hebt 200 ml sap nodig. Bewaar de rest van het sap (zie bereiding komkommer);
- Week het blaadje gelatine in voldoende water;
- Meng 100 g komkommersap met de rijstazijn, agar en suiker;
- Laat even opkoken;
- Voeg het geweekte blaadje gelatine toe en vervolgens onder stevig roeren de overige 100 g sap;
- Breng op smaak met peper en zout en zet onmiddellijk koud weg.

Bereiding komkommer:

- Balletjes maken van de resterende halve komkommer met het kleinste bolletjeslepelkje en kruiden met peper en zout;
- Zet ze weg in het restant van het komkommersap.

12

Vorbereiding uitserveren

koriander blaadjes
komkommergelei
gin fizz

peper

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Korianderblaadjes: plukken als garnituur
- Mix de opgesteven komkommergelei glad en doe hem in een spuitzak.
- Controleer de gin fizz na goed schudden op substantie; eventueel: nog een gaspatroon erbij doen;
- Zet de borden klaar, leg een flinke schep grof zeezout in het midden en leg hier de schoongespoelde oesterschalen op;
- Drapeer als decoratie een lange komkommerschil rondom de oester.

Uitserveren:

- Spuit de gelei van de komkommer onder in de oesterschaal;
- Leg hier de oester op, maal hierover een klein beetje peper en spuit wat schuim van gin fizz naast de oester;
- Werk af met de bolletjes komkommer en het blaadje koriander;

Wijnadvies: Taburno - druifsoort Falanghina; It Campania (vlakbij Napels)

VOORGERECHT: Sint-Jacobsmosselen met witlof en een in peterseliebouillon gegaard kwarteleitje

		Ingrediënten
		Mayonaise
1		eigeel
1	tl	azijn
1	tl	water
1	tl	mosterd
100	ml	arachideolie
		peper en zout
		Peterseliebouillon
1	bosje	peterselie
500	ml	gevogelbouillon
6	g	agar-agar
		kwarteleitjes
		Witlofsalade
4	str.	witlof
2		appels Jonagold
		citroensap naar smaak
		peper en zout
		Sint-Jacobsmosselen
18		Sint-Jacobsmosselen
		peper en zout

Vorbereiden mayonaise:

- Doe de eierdooier in een diepe mengbeker en klop even los;
- Doe er de azijn, het water en de mosterd bij en klop alles los.
- Voeg al kloppend de olie in een straaltje toe;
- Kruid met peper en zout, en roer.

Bereiden peterseliebouillon:

- Blancheer de peterselieblaadjes even in kokend water en spoel ze daarna koud;
- Doe de blaadjes in de kokende bouillon en mix met de blender zeer fijn;
- Doe de bouillon door een zeer fijne zeef en bind met agar-agar.

Bereiding kwarteleitjes:

- Bak de kwarteleitjes, gebruik de eierdooier en ca. $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ van het eiwit, in een licht ingevette poffertjespan, die geplaatst wordt op een pan met kokend water;
- Begiet ze als ze gaar zijn met de peterseliebouillon. Spuit de peterseliebouillon met een spuitflesje rond de dooier;
- Laat ze daarna opstijven.

Bereiding witlofsalade:

- Snijd de witlof in brunoise;
- Snijd de appels in brunoise en maak deze aan met citroensap;
- Meng de witlof met de appel en mayonaise en breng op smaak met peper en zout.

Bereiding Sint-Jacobsmosselen:

- Halveer de Sint-Jacobsmosselen;
- Schroeï de coquilles in een hete pan aan beide zijden dicht; Breng op smaak met wat peper.

Vorbereiding voor het uitserveren en uitserveren:

- Leg de witlofsalade op het bord en leg de drie halve coquilles op de witlofsalade.
- Plaats het eitje op de coquille en serveer uit.

Wijnadvies: Recit Roero Anais, Piemonte

Tussengerecht: Gemarineerde zalmtartaar – avocado – sla

		Ingrediënten
		Zalmtartaar
450	g	zalmsfilet schoon (zonder vel) = 500 g vuil
1		avocado
3		lente-uitjes
1-2	el	koriander (fijngesneden) peper en zout
20-30	g	chilisaus
45	ml	olijfolie
½		limoen (sap ervan)

Bereiding zalmtartaar:

- Snijd de zalmsfilet in gelijkmatige brunoise;
- Maak de avocado schoon en snijd eveneens in gelijkmatige brunoise ter grootte van de brunoise van zalm;
- Maak – zo nodig – de lente-uitjes schoon en snijd in ringetjes van enkele millimeters;
- Trek de korianderblaadjes van de steeltjes en snijd zeer fijn;
- Meng de zalm, avocado, lente-uitjes en koriander nu voorzichtig goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout;
- Meng de chilisaus, de olijfolie extra vergine en het limoen sap en voeg – naar smaak – heel voorzichtig onder het zalmmengsel. Doe dit zo snel mogelijk, zodat de smaken optimaal op elkaar inwerken;
- Zet afgedekt weg tot gebruik.

		Sla
½	krop	frisee sla
2		citroenen (sap ervan)
2		sinaasappels (sap ervan)
100	ml	room
100	g	crème fraîche
4	el	suiker zout
1	bosje	peterselie
25	ml	room

Bereiding sla:

- Was de frisee sla, draai droog in de slacentrifuge en snijd of pluk in niet te brede repen;
- Meng 50 ml citroensap en 50 ml sinaasappelsap en roer er vervolgens de helft van de room en de crème fraîche door en breng op smaak met de helft van de suiker en zout naar smaak. Houd hiervan een kwart apart voor de dressing (eventueel wat verdunnen);
- Voeg aan het overblijvende ¾ deel een eetlepel zeer fijngesneden peterselie toe; Zet afgedekt weg tot gebruik.
- Meng vervolgens 50 ml citroensap en 50 ml sinaasappelsap en voeg daaraan de rest van de room, de suiker en de crème fraîche toe. Voeg daaraan de 25 g room toe en doe in de kist met drie patronen, schud even en zet ondersteboven koel weg.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- | | | | |
|---|----|----------|--|
| 3 | st | lente-ui | <ul style="list-style-type: none"> • Was de lente-uitjes zo nodig en snijd in lange zeer dunne repen (circa 15 cm) en leg vervolgens in ijswater (ongeveer 10 minuten voor het uitserveren); • Doe het zalmtartaarmengsel in plastic ringen (50 mm) en zet koel weg. |
|---|----|----------|--|

Uitserveren:

Trek een streep saus met de peterselie op het bord en maak er een veeg van met de bolle kant van een lepel.

Leg een roos van frisee excentrisch op het bord en besprenkel met de dressing (het kwart).

Zet daarop een zalmartaartje. Druk uit de ringen m.b.v. de voet van een likeurglaasje.

Leg de lente-uitjes kruiselings op de tartaar en leg ze vast met een toefje saus uit de kidde

Wijnadvies: Recit Roero Anais

Tussengerecht extraCappuccino van bospaddenstoelen & grissini

		Ingrediënten
		Cappuccino
240	g	3x80g paddenstoelen via hoofdgerecht
500	g	gemengde paddenstoelen
8		sjalotten (klein) of 4xgroot
3	tn	knoflook
100	g	roomboter
2	el	tijm zeer fijn
150	ml	Madeira
1300	ml	kippenbouillon
800	ml	koksroom
		peper en zout
3-4	tl	truffelpasta
150	ml	slagroom
		Grissini
7	g	verse peterselie
1	tn	knoflook
150	g	tarwebloem
3,5	g	droge gist
100	ml	water
15	ml	olijfolie
		karwijpoeder mespunt
		peper naar smaak
¼	tl	zout
iets		fijngehakte peterselie

Bereiding Cappuccino:

- De paddenstoelen en de sjalotten fijnhakken;
- De sjalot aanfruiten met de fijngesneden look in de boter;
- Nu de fijngesneden paddenstoelen toevoegen met de fijngesneden tijm en laten fruiten;
- Afblussen met de Madeira en de Madeira geheel laten verdampen;
- Nu de bouillon en de koksroom toevoegen en geheel circa 20 minuten zacht laten sudderen;
- Breng de massa over in een keukenmachine en draai tot een mooie gladde massa of doe dit met de blender. Zeef de massa en breng op smaak met peper, zout, en truffelpasta is.
- Klop de slagroom tot yoghurt dikte; kruid af met een beetje peper en zout.

Bereiding grissini: Stel een oven in op 200° C

- Zorg dat alle benodigdheden op kamertemperatuur zijn;
- Was de peterselie onder de koude kraan, verwijder de steeltjes en snijd de blaadjes heel fijn;
- Maak de knoflookteentjes schoon en hak ze heel fijn of rasp de teentjes;
- Doe de tarwebloem in een kom en meng hier eerst de gist goed doorheen;
- Voeg dat het water en de olijfolie toe en kneed het deeg 10 min met de hand. Voeg het zout toe en kneed nu het nog een minuut of 10 tot een soepel deeg. Werk er dan de fijngesneden peterselie, het karwijpoeder, wat peper en de knoflook door tot het gelijkmatig is verdeeld door het deeg.
- Maak er een bal van, leg het in een lichtjes ingevette kom en dek af met een plasticfolie. Laat het deeg 1 uur rijzen op kamertemperatuur. Na dit rijzproces volgt de **Afwerking:**
- Strooi wat bloem op het werkblad en rol het deeg uit tot 5mm dikte. Snijd er dan smalle lange 5mm brede repen van. Rol de repen nog even na en leg ze op een bakmat op een ovenplaat;
- Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de grissini in 15 á 20 mi. in een oven van 200° C goudbruin. Draai ze halverwege de baktijd even om, zodat ze rondom even bruin kunnen worden. Laat ze afkoelen op een rooster.

Uitserveren:

- Schenk een beetje van de paddenstoelensoep in een koffiekopje;
- Garneer de soep met een dun laagje slagroom en de fijngehakte peterselie + de grissini.

HOOFDGERECHT: Parelhoen – paddenstoelen – gevulde kool

Ingrediënten:

Gevuld koolblad

4	st	parelhoen bouten
1	st	savooiekool
4	sneetjes	gerookt spek (0,5 cm dik)
3		eiwitten
300	ml	room

Groenten

500	g	wortels
2	st	preien (middelgroot_
4	st	raapjes (klein)
250	g	shiitake
250	g	kastanje champignons
250	g	beukenzwammen boter, peper en zout

Saus

2	l	gevogelte bouillon
1,2	l	room peper en zout zo nodig

Alle parures van vlees en groenten bewaren voor de saus

Bereiding gevuld koolblad:

- Verwijder de bouten van de 4 parelhoenders en ontbeen; snijd het vlees in stukken en leg even in de diepvries.
- Blancheer 12 mooie koolbladeren in gezouten water (*gezouten water opzijzetten voor de saus!*), koel af in ijswater, laat uitlekken en dep droog;
- Snij het spek in kleine blokjes en blancheer ze circa 15 seconden in gezouten kokend water;
- Maal het parelhoen vlees fijn in een keukenmachine, voeg het eiwit en nadien de room toe en laat draaien tot een smeuijge massa.
- Doe de vulling in een mengkom, meng het spek eronder en maak op smaak met peper en zout.
- Leg de koolbladeren op aluminiumfolie en schik de vulling erop. Maak mooie rolletjes en zet weg in de koelkast.

Bereiding groenten:

- Reinig de wortel, de prei en de raapjes en snij ze in fijne brunoise. Kook ze apart beetgaar in gezouten water en koel af in ijswater.
- Reinig de paddenstoelen, snij in stukken en bak ze gaar in bruisende boter, breng op smaak met peper en zout. Noot: dit kan ook bij voorbereiding voor het uitserveren
- Laat ze uitlekken op keukenpapier. Zet weg tot nader gebruik.

Bereiding saus:

- De parures van het vlees en de groenten aanbraden, dan de bouillon erbij. Laat langzaam inkoken, regelmatig aanvullen met het water van de geblancheerde kool, en op het eind inkoken tot ongeveer 1/3 en voeg daarna de room toe. Laat opnieuw inkoken tot de gewenste dikte (eventueel binden) en maak op smaak met peper en zout.

4	st	Parelhoen
150	g	parelhoen zonder poten geklaarde boter peper en zout

Bereiding parelhoen:

- Neem circa 175 gram boter en klaar deze;
- Kruid de binnenkant van het parelhoen met peper en zout en bak hem in een braadpan langs alle zijden goed aan in geklaarde boter.
- Braad hem in een vuurvaste schotel in de oven op 180 C gedurende 35 a 40 minuten.
- Overgiet het vlees tijdens het bakproces regelmatig met de braadsappen om uitdrogen te voorkomen.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- De gevulde koolrolletjes ongeveer 15 minuten in de stoomoven laten garen en verwijder de folie.
- Verhit de paddenstoelen zeer kort; verwarm zo gewenst de overige groenten;
- Haal het borstvlies van de parelhoen en snij in mooie sneetjes.

Uitserveren:

- Leg de sneetjes borstvlies samen met de gevulde kool op een diep bord.
- Schik naast het vlees de groenten en de paddenstoelen en giet de romige jus er omheen.

Wijnadvies: Cambon La Pelouse, Medoc

NAGERECHT: Chocoladesoesjes – koffie spongecake – chocoladecrème – koffiesaus

Ingrediënten:

Soezen

100	ml	melk
100	ml	water
90	g	boter
4	g	zout
4	g	suiker
100	g	bloem
200	g	eieren
		iets eigeel

Chocoladecrème

250	ml	melk
15	g	maïzena
50	ml	room
40	g	suiker
45	g	eidooier
100	g	pure chocolade fijngehakt
50	g	zachte boter

Bereiding soezen:

- Verwarm een oven voor op 170 °C.
- Verwarm de melk met het water, de boter, zout en suiker tot de boter smelt.
- Roer er met een stevige lepel de bloem door en laat al roerende garen tot de massa niet meer vet is en aan de rand van de pan loslaat.
- Haal de warme massa uit de pan en giet deze over in de kom van de Kitchen-aid
- Laat deze met een platte menghaak draaien op $\frac{3}{4}$ snelheid.
- Voeg nu een voor een de eieren toe. Pas als een ei volledig is opgenomen, mag het andere erbij.
- Als alle eieren zijn opgenomen, breng de massa over in een spuitzak die is voorzien van een rond spuitmondje met een doorsnee van een $\frac{1}{2}$ cm.
- Bekleed een bakplaat met een bakmatje of smeer wat gesmolten boter op een bakplaat en stuif er wat bloem over;
- Spuit nu kleine dopjes (circa 2 cm) op de bakplaat. Hou voldoende ruimte want de omvang van de soesjes verdubbelt tijdens het bakken; minimaal 3 soesjes pp;
- Bestrijk de soesjes met de losgeklopte eidooier.
- Bak de soesjes af in ongeveer 10 minuten.
- Open de ovendeur pas als de soesjes een goudgele kleur hebben. Laat nu afkoelen.

Bereiding chocoladecrème:

- Maak een papje met $\frac{1}{3}$ van de melk en de maïzena;
- Breng de room met de resterende melk en de suiker in een pannetje aan de kook.
- Roer ondertussen de eidooiers door het papje van melk en maïzena.
- Als de room met de melk kookt, roer er dan $\frac{1}{3}$ van het dooiermengsel door en roer stevig door;
- Voeg dit mengsel nu toe aan de warme massa in de pan;
- Verwarm nu de massa onder constant roeren - ook goed over de bodem - tot 85 °C.;
- Als de temperatuur is bereikt haal dan de pan van het vuur en roer nu gelijk de chocolade erdoor.
- Laat afkoelen tot 37 °C.;
- Mix in de Kitchenaid de boter er beetje bij beetje door.
- Giet de chocoladecrème in een spuitzak voorzien van een klein rond spuitmondje en laat opstijven in de koelkast.

Vanillesaus:		
10	g	vers gemalen koffiebonen
1		gelatine blaadje
250	ml	room
100	g	suiker
1		vanillestokjes
150	g	eidooiers
40	g	praliné(zonder hazelnootstukjes) snufje fleur de sel

Koffie spongecake

250	g	eiwit
160	g	amandelpoeder
160	g	dooiers
160	g	suiker
40	g	bloem
20	g	versgemalen koffiebonen
12	st	kartonnen bekertjes

Saus van pure chocolade

70	ml	water
100	g	suiker
200	g	pure chocolade

Chocolade decoratie

200	g	pure chocolade
-----	---	----------------

Bereiding vanillesaus:

- Maal de koffiebonen zeer fijn;
- Week de gelatine in koud water;
- Verwarm room, suiker, vanille en dooiers al roerend in een pan tot een temperatuur van 85 °C.;
- Voeg er het uitgeknepen blaadje gelatine aan toe en mix door met een handmixer;
- Meng er de fijn gemalen koffiebonen, de praliné en een snufje fleur de sel aan toe;
- Roer goed door, giet over in een spuitzak en bewaar in de koelkast.

Bereiding koffie spongecake:

- Mix de ingrediënten in de hiernaast vermelde volgorde in een mixer;
- Laat nu even een uurtje rusten in de koelkast;
- Giet het mengsel door een zeef en vervolgens in de kartonnen bekertjes;
- Zet het bekertje in de magnetron en laat circa 30 seconden op 700 watt garen totdat de bovenkant net 'droog' is. Draai het bekertje met inhoud om en laat afkoelen;
- Herhaal deze stap steeds met één bekertje tegelijk.

Bereiding saus van pure chocolade: maak de saus vlak voor het opdienen / uitserveren!!

- Maak suikerwater door water en suiker te koken. Weeg 80 g af.
- Smelt ondertussen de chocolade au bainmarie; en blijven roeren;
- Voeg er het afgewogen suikerwater aan toe en roer door;
- Chocolade gelijk verwerken.

Bereiding chocoladedecoratie:

- Smelt de chocolade au bainmarie.
- Neem een spuitzakje en giet er wat van de vloeibare chocolade in. Knip een klein puntje van de onderzijde en spuit de chocolade in diverse vormen op bakpapier. Laat de chocoladefiguren stollen en bekoelen en verwijder daarna voorzichtig van het bakpapier ten behoeve van de opmaak.

soesjes
chocoladecrème

spongecake

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Prik de soesjes aan de onderkant open met een klein kartelspuitje.
 - Vul deze af met de chocoladecrème.
- Haal nu de bovenkant van het soesje door de chocolade voor een mooie chocolade glanslaag;
- Draai de bekertjes met spongecake om en trek hier nu plukjes deeg van.

Uitserveren:

- Serveer nu op een gereedstaande borden 3 soesjes pp en werk het bordje mooi af met het restant chocoladecrème, vanillesaus, sponscake en de chocodecoratie.