

Receptuur partneravond juni 2016

Amuse aan de bar: rolletje courgette met roomkaas

2 courgettes

90 g roomkaas

12 groene olijven zonder pit

6 zongedroogde tomaten (uit potje op olie, zonder de olie)

paar druppels limoen- of citroensap

1 bosuitje

basilicumblaadjes

1. Was de courgette en trek met een kaasschaaf of dunschiller 15 lange dunne plakken.
2. Blancheer de plakken een halve minuut in kokend water, leg in vergiet in spoel koud af.
3. Draai de roomkaas met de rest van de ingrediënten, behalve 1 zongedroogde tomaat in de keukenmachine een paar seconden tot een gladde pasta, of doe dit met de staafmixer.
4. Snijd de plakken courgette doormidden en de zongedroogde tomaat in luciferdunne reepjes. Leg op iedere plak een hoopje vulling en rol op. Steek in het midden in ieder 'kaarsje' een lont van een reepje zongedroogde tomaat.

Amuse: Knapperige asperges

Ingrediënten:

Olijfolie
2 koppen broodkruimels
3 koppen panko
2 dunne groene asperges pp
3 grote eieren
2 koppen Parmezaanse kaas
1 theelepel zout
1 theelepel zwarte peper
Spuutflesje voor olijfolie

Oven voorverwarmen op 180 graden. Op een bakplaat een stuk bakpapier leggen en insmeren met olijfolie. Maak in een sealbaar zakje een mix van de panko, het broodkruim en zorg dat de kruimeltjes heel fijn worden, voeg de Parmezaanse kaas en het zout toe en mix alles goed.

Doe de eieren, met een scheutje olijfolie in een bakje (lang genoeg voor de asperges), doe de bloem in een bakje (idem) en de panko mix in een bakje.

Was de asperges, breek de harde delen van de onderkant. Haal de asperges door de bloem, dan door het ei en dan door de panko mix. Leg ze op de bakplaat, met ruimte tussen de asperges en spuit ze in met olijfolie.

Bak ze super knapperig in de oven, gedurende 12-14 minuten. Halverwege de baktijd de asperges omdraaien.

Maak de mayonaise:

1 (vers) ei
Milde olijfolie
Mosterd
azijn
Peper
Zout

Doe een heel ei in een staafmixer, met een eetlepel mosterd en een beetje peper en zout. Zet de blender erin en roer even goed door. Schenk de olijfolie erbij en haal de staafmixer een aantal malen naar boven. Doe een eetlepel azijn erbij en een beetje water (voor de structuur) en breng op smaak met peper, zout en eventueel een beetje citroensap.

Serveer de asperges met een streepje mayo en een schijfje citroen.



Tomaat en mozzarella met vanille, citroenverbena en citroen (Alain Passard)

- 4 rijpe minitomaatjes pp
- 2 bollen buffelmozzarella
- 200 ml olijfolie
- 1/4 vanillestokje
- 3 takjes citroenverbena of citroenmelisse
- citroenrasp van een halve citroen
- balsamico azijn
- handje rucola
- peper en zout
- 12 amandelen, grof gehakt.

Begin met de dressing, dan kunnen de smaken lekker intrekken. De dressing maak je door de olijfolie, citroenrasp en de citroenverbena met een staafmixer door elkaar te mengen. Laat dit even staan. (half uurtje). Zeef de dressing.

Ontvel de tomaten door ze onder en boven kruislings in te snijden en even in kokend water te doen. Wanneer je ziet dat het vel los begint te laten haal je ze uit het kokend water en doe je ze in een bak met ijskoud water. Haal als de tomaten afgekoeld zijn, de velletjes van de tomaten af. Snijd de tomaten in hele dunne plakken.

Snijd de mozzarella in hele dunne plakken.

Leg de tomaat met de mozzarella netjes op de bordjes. Doe er wat van de vanille-citroendressing overheen. Vervolgens ook nog wat balsamico azijn. Daarna garneer je de salade met wat rucola en de stukjes amandel.

Asperge carpaccio met kruidenvinaigrette



Asperge carpaccio met kruidenvinaigrette

Ingrediënten

1 kilo witte asperges, geschild
4 eetlepels citroensap
2 theelepel fijne mosterd
4 theelepels poedersuiker
12 eetlepels olijfolie extra vierge
4 eetlepels verse kruiden (bijv. bieslook, peterselie en kervel), fijngehakt

Nodig

Jampot

Bereiding

Snijd met een asperge- of dunschiller vanaf het uiteinde naar de kop dunne linten van de rauwe asperges.

Doe het citroensap, de mosterd, de poedersuiker, de olijfolie en de kruiden in de jampot. Sluit en schud tot een gladde dressing. Voeg peper naar smaak toe.

Meng de dressing door de aspergelinten en marineer 1 uur in de koelkast.

Leg de aspergelinten plat, als carpaccio, op 4 borden. Strooi er de over. Sprenkel nog een beetje marinade over de asperge carpaccio.

Zeekraalrisotto met kappertjes en koffie (Sergio Hermans)

- 4 citroenen
- 80 g kappertjes
- 80 g groene olijven (fijngesneden)
- 80 g sjalotten (gesnipperd)
- 2 el platte peterselie (fijngesneden)
- 4 el rodewijnazijn
- 12 el olijfolie
- 4 el sjalotten (gesnipperd)
- 2 teen knoflook (fijngesneden)
- 100 ml olijfolie
- 300 g risottorijst
- 300 ml witte wijn
- 1 liter hete groentebouillon
- 440 g zeekraal
- 10 el geraspte Parmezaanse kaas
- 2 el gezouten boter
- 100 ml room
- 40 g versgemalen koffie
- Rasp 3 citroenen en pers er 1 uit. Maak eerst de kappertjesvinaigrette: doe de kappertjes, fijngesneden olijven, 40 g gesnipperde sjalot en de fijngesneden peterselie in een kom. Voeg de rodewijnazijn, de olijfolie, het citroensap en 1/3 van het rasp toe en roer goed door. Zet apart tot gebruik.
- Fruit de gesnipperde sjalot en de fijngesneden knoflook 3 min. in de olijfolie. Doe de rijst erbij en bak 3 min. mee tot de korrels glazig zijn. Voeg de wijn toe en roer tot deze is opgenomen. Voeg scheut voor scheut de bouillon toe tot de rijst bijna gaar is. Dit duurt ca. 20 min.
- Proef tussendoor: de rijst moet zacht zijn, maar nog een beetje beet hebben. Snijd de zeekraal klein en houd de topjes apart. Neem de pan van het vuur. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas, boter, room en de rest van de olijfolie toe en laat 10 min. afgedekt staan.
- Voeg 50 g kappertjesvinaigrette en de zeekraal (niet de topjes) toe en roer voorzichtig door. Verdeel de risotto over 4 borden en steek er de topjes zeekraal in. Breng extra op smaak met het citroenrasp. Bepoeder met een piepklein beetje versgemalen koffie.

Asperges met gratineerkorst, aardappelpuree en Hollandaise saus (Johnie Boer)

4 asperges pp
Schepje Suiker
Schepje Zout

Voor de puree:
2 kilo aardappelen
250 gram boter
10 cl. Olijfolie
2 dl. Room

Gratineerkorst
1 bos je peterselie (plat)
1 bos lavas
200 gram boter
120 gram panko
130 gram oude kaas
2 teentjes knoflook

Hollandaise saus
200 gram geklaarde boter (van 250 gram)
3 eidooiers

Gastrique:
2 dl water
2 dl. Azijn
6 peperkorrels
1 laurierblad
1 tak dragon
2 sjalotten
2 theelepels poedersuiker

De ingrediënten van de gastrique in een pan doen en tot een derde inkoken.
De gastrique af laten koelen en vermengen met de eidooiers. Au bain Marie opkloppen met een garde en langzaam de gesmolten boter (druppel voor druppel) er aan toevoegen totdat deze gaat binden. Dit kan pas op het laatste moment..

Schil de asperges, zet de schillen op met water, boter, suiker en zout, kook deze 5 minuten en verwijder de schillen. Kook in het aspergevocht de asperges gaar. Maak van de aangegeven ingrediënten een kruidenkorst, rol deze uit tot 3 mm dikte op plastic folie, laat opstijven in de koelkast en snijd er vervolgens dunne repen van in de dikte en de lengte van de asperges. Breng de asperges op smaak, bedek 3 stuks pp met de korst en gratineer ze onder de grill. Kook de aardappelen goed gaar, giet ze af en pureer ze met de pureeknijper. Maak er een zalvige puree van met boter, olijfolie en room. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer de asperges met een uitgestreken lepel aardappelpuree op een warm bord met de 2 gewone asperges en de 3 met gratineerkorst met de Hollandaise saus ernaast.

AARDBEIEN MET HANGOP EN TWEE SOORTEN AARDBEIENSORBET

Totaal 1500 gr aardbeien verdeeld in: (vetgedrukt)

14 aardbeien voor garnering apart houden.

Gemarineerde aardbeien:

750 gr aardbeien
(garnering)
250 gr aardbeien
80 gr poedersuiker
½ dl zoete witte wijn
mintblaadjes

Aardbeiorsorbet 1:

250 gr aardbeien
2½ dl water
200 gr suiker
sap van 1 citroen
½ dl aardbeienlikeur

Hangop:

½ l boerenyoghurt
½ l room
2 vanillestokjes
50 gr poedersuiker

Aardbeiorsorbet 2:

400 gr aardbeien
160 gr suiker
1 dl water
sap van 1 citroen
1 vanillestokje
Balsamicoazijn

150 gr geslagen room met wat citroensap.

100 gr couverture

Tulpkoekje:

4 eiwitten
100 gr poedersuiker
100 gr bloem
100 gr esmolten boter

suikerwafeltje:

65 gr bloem
125 gr basterdsuiker
snufje kaneel
50 gr gesmolten boter
1 neutje aardbeienlikeur

Gemarineerde aardbeien: Verwijder het kroontje van de 250 gr aardbeien en pureer met poedersuiker en witte wijn. Marineer de aardbeien met de saus. Bv in Baumes de Venise

Hangop: knoop in een natte schone theedoek de yoghurt en hang boven een bakje en laat ongeveer 2 à 3 uur uitlekken. Doe de dikke massa in een bekken en vermeng met merg van een vanille stokje. Klop de room tot yoghurt dikte en spatel door de yoghurt. Breng op smaak met poedersuiker (niet te veel, het gerecht moet wel fris blijven).

Aardbeiorsorbet 1: Breng het water, suiker, citroensap en aardbeienlikeur aan de kook en voeg de gesneden aardbeien toe en laat ze afkoelen. Pureer de massa in de keukenmachine en draait tot een sorbet in de machine. (Bekken voor het bewaren van de sorbet eerst in de diepvries zetten).

Aardbeiorsorbet 2: Kook alle ingrediënten (**behalve de balsamicoazijn**) samen tot de aardbeien zacht zijn. Verwijder het vanillestokje en pureer de massa en voeg het vanillemerg aan de puree toe. Als de massa koud is op smaak brengen met balsamicoazijn, ongeveer 3 mokkalepeltjes en naar smaak wat zwarte gemalen peper toevoegen en tot een sorbet draaien.

Van het **tulpdeeg** koekjes bakken naar eigen wens en vorm: bv een halfronde vorm.

Tip: verwerk het deeg meteen: wanneer het door de boter nog licht vloeibaar is maak je mooiere dunne koekjes. Als het deeg stijf wordt even voorzichtig verwarmen (op de bordenwarmkast)

Het suikerwafeltje bakken in lange rechthoek.

Na het bakken (**OP BAKPAPIER!**) wanneer de suiker nog net niet geheel gestold is, met een scherp mes rechthoekjes snijden.

Maak figuurtjes van gesmolten couverture.

Presentatie: Leg op een bord het tulpkoekje en daarin de gemarineerde aardbeien en schep of spuit de hangop er over. Werk af met een muntblaadje.

Verdeel de sorbets over 2 glazen. Een hoog glas voor sorbet 1. Schep hier wat geslagen room over en versier met de aardbei en een chocoladefiguur.

In een champagnecoupe schept u sorbet 2 en versiert met het suikerwafeltje

Bord afwerken met poedersuiker.

Wijnadvies: Beames de Venise