



## MENU

### Oktober 2018

#### WIJNEN

Nostre Païs

Tohu Chardonnay  
Leffe blond (1flesje 3à4 glazen)

Divins Galets  
\* Chateau Catholonne

\* = voordelig alternatief

#### GERECHTEN

##### AMUSE

Wortel – sereh & gember

##### VOORGERECHT

Escargots – kruidenbitterbal &  
salsa van tomaat

##### TUSSENGERECHT

Paling in abdijbier – terrine van  
groene groenten – griesmeel &  
biermousseline

##### HOOFDGERECHT

Duif – spitskool – kweeper &  
goudenband

##### NAGERECHT

Gemarineerde peer – citroen &  
huisgemaakte limonade

## AMUSE: Wortel – sereh & gember

### Ingrediënten

#### Wortelcocktail

75	mL	sinaasappelsap
150	ml	wortelsap
300	mL	ginger ale
1	stengels	citroengras

#### Bospeen crème

500	g	bospeentjes
100	mL	ginger ale
100	mL	sinaasappelsap

#### Sinaasappel zestes

150	g	suiker
3		sinaasappels

#### Mini bospeen (mini)bospeen

12

### Bereiding wortelcocktail

- Meng 150 mL wortelsap met 75 ml sinaasappelsap (ong. 3 sinaasappels) en 300 ml ginger ale;
- Snijd de stengel citroengras in stukjes en voeg deze toe;
- Verwarm het mengsel tot kookpunt en laat afkoelen;
- Laat een uur in de koelkast trekken, zeef het (het mengsel moet stroperig zijn – zo niet xantana gebruiken) en doe dit in een spuitzak.

### Bereiding bospeencrème:

- Schil de bospeentjes en snijdt deze in stukjes;
- Kook de bospeentjes (500 g schoon) beetgaar;
- Vul een pan met 100 mL ginger ale en 100 mL sinaasappelsap en de bospeentjes;
- Mix het mengsel met een staafmixer glad (het mengsel moet de stroperigheid van een ruban hebben – zo niet xantana gebruiken) en doe dit in een spuitzak.

### Bereiding sinaasappel zestes:

- Maak suikersiroop door de suiker op te lossen in 150 mL water. Breng de oplossing aan de kook en laat afkoelen;
- Was de sinaasappel en maak zestes met de zesteur.
- Leg de zestes in koud water en breng dit aan de kook. Giet af en herhaal dit 2 keer;
- Bewaar de zestes in de suikersiroop.
- Verwijder al het wit van de schil en snij partjes uit de sinaasappels.

### Bereiding minibospeen:

- Maak de bospeen schoon, laat een beetje groen aan de wortel zitten;
- Kook de wortels beetgaar en laat ze afkoelen;
- Snijd de wortel in de lengte in twee

6  
30      stengels  
         g      **Vorbereiding uitserveren:**  
                 citroengras  
                 gember

**Uitserveren:**  
bospeencrème  
sinaasappel-gember  
mini-bospeen  
wortelcocktail  
citraengras  
limoen cress  
koriander cress  
sinaasappels zestes

**Vorbereiding uitserveren:**

- Snijd de 6 stengels citroengras in de lengte in twee;
- Schil een stukje gember in mini-brunoise (1 mm);
- Meng de sinaasappelpartjes met de gemberbrunoise (proeven zodat gember niet overheerst)

**Uitserveren:**

- Spuit bospeencrème onder in een glas;
- Voeg het mengsel van de sinaasappelpartjes en de brunoise toe;
- Plaats de twee halve minibospeen rechtop in het glas;
- Spuit de wortelcocktail in het glas;
- Zet een citroengrasstengel als roerstaafje in het glas;
- Garneer met limoencress, koriandercress en sinaasappelzestes (zie bereiding hiervoor);

**Wijnadvies:**

-

## VOORGERECHT: Escargots – kruidenbitterbal & salsa van tomaat

		<b>ingrediënten</b>
		<b>Kruidenboter</b>
350	g	roomboter
1	st	sjalot niet te groot
2	tn	knoflook
40	g	bieslook
40	g	peterselie
20	ml	Pernod of Ricard
50	ml	witte wijn
7,5	g	zout
3	g	peper
1	el	citroensap
		<b>Paneermeel</b>
200	g	paneermeel
3	g	salie
3	g	dille
3	g	peterselie
3	g	oregano
1	g	tijm
		<b>Escargots</b>
18	st	escargots
		bloem
		eiwit

### **Bereiding kruidenboter:**

- Kneed de boter in de Kitchenaid met vlinder zacht romig (niet luchtig);
- Snipper de sjalot fijn, pers de knoflook en snijd de kruiden fijn;
- Voeg de sjalot, knoflook, Pernod, witte wijn toe en breng op smaak met citroensap, peper en zeezout;
- Werk de kruidenboter af met de fijngesneden peterselie en bieslook.

### **Bereiding paneermeel:**

- Snijd alle kruiden fijn en vermeng deze met het paneermeel.
- Zet afgedekt weg tot gebruik.

### **Bereiding escargots:**

- Laat de escargots uitlekken, en droog wat na op keukenpapier. hallveer ze;
- Omwentel de escargots met de kruidenboter en maak er balletjes van: iets kleiner als een bitterbal;
- Paneer daarna 2 x à l'anglaise:
  - 1 x bloem – eiwit – paneermeel
  - 1 x eiwit – paneermeel
- Zet weg tot gebruik op een koele plaats niet in de koelkast.

<b>Salsa</b>		
3	st	prunella tomaten
1	st	rode paprika
½	st	rode ui
¼	bakje	koriander
1 ½	teen	knoflook
½	st	limoen
		Olijfolie naar smaak
6	st	Cherry tomaat
<b>Avocadocrème</b>		
1	st	avocado
		sushi azijn
		cayennepeper en zout
½	st	limoen

Mizuna (Japanse slasoort)

#### **Bereiding salsa:**

- Emondeer (ontvel) de prunella tomaten in kokend water. Verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in brunoise;
- Snijd de rode paprika in fijne brunoise en zo ook de rode ui;
- Snijd de koriander fijn en pers de knoflook uit.
- Meng alle ingrediënten door elkaar, werk af met limoensap en olijfolie, kruid met peper & zout;
- Snijd de Cherry tomaatjes in vieren, haal de pitjes eruit; Houd apart voor dressereren.

#### **Bereiding Avocadocrème:**

- Haal de avocado leeg en draai tot een gladde crème;
- Afkruiden met sushi azijn, cayennepeper, zout en rasp van limoen op smaak;
- Breng over in een spuitzak en zet koel weg tot gebruik.

#### **Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Zet de frituurpan aan op 180 °C controleer het vet; frituur de escargots;

#### **Uitserveren:**

- Dresseer het bord met de salsa van tomaat, spuit wat dopjes in verschillende grootte van de avocadocrème.
- Schik de Cherrytomaatjes en een paar blaadjes mizuna ook op het bord.
- Werk af met de gefrituurde escargots.

#### **Uitserveren:**

Bak de escargots kruiden balletjes af in de frituur;  
Leg direct op het bord en serveer uit.

#### **Wijnadvies:**

Nostre País

## Tussengerecht: Paling in abdijbier – terrine van groene groenten – griesmeel & biermousseline

		<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding paling</b>
800	g	<b>Paling:</b> paling	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kruid de paling met zout en peper;</li> <li>• Snipper de ui en doe dit samen met de paling en het bier in een vacuümzak en trek het vacuüm;</li> <li>• Gaar de filet gedurende 25 minuten op 70 °C in de Sous Vide;</li> <li>• Open de verpakking en <b>bewaar alle inhoud!</b> Neem de vis eruit en zeef het kookvocht.</li> </ul>
1		peper en zout	
200	ml	ui	
		Leffe blond	
2		visgraten	<b>Bereiding visfumet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ui en bleekselderij aanstoven in een beetje boter;</li> <li>• Doe er de visgraten bij en laat ze ook even meestoven;</li> <li>• Blussen met de witte wijn;</li> <li>• Voeg het koude water toe en breng aan de kook;</li> <li>• Doe er de peperbolletjes, de tijm, de laurier en de peterseliestengels bij;</li> <li>• Citroen en look toevoegen;</li> <li>• Breng aan de kook op een zacht vuurtje en laat dan een half uur trekken;</li> <li>• Zeef de bouillon.</li> </ul>
2	stengels	bleekselderij	
1	takje	tijm	
1	blaadjes	laurier	
2	tn	knoflook	
5	bolletjes	peper	
½		citroen	
4	takjes	peterselie	
2½	dl	witte wijn	
1	l	water	
		zout	
		<b>Couscous</b>	<b>Bereiding couscous</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarm in een pan 1 el olijfolie samen met de ui van de bereiding van de paling, de wortel, de knoflook en de selderij. Laat dit even sudderen;</li> <li>• Voeg de visfumet toe en laat 2 minuten doorkoken;</li> <li>• Voeg 1 el olijfolie bij de couscous en vervolgens het visfumet mengsel.</li> <li>• Bevochtig eventueel met extra warme visfumet als de couscous niet gaar blijkt te zijn;</li> <li>• Voeg 2 el fijngehakte peterselie toe en breng op smaak met peper en zout.</li> </ul>
2	el	olijfolie	
2		wortels	
2	tn	knoflook	
2	takjes	groene selderij	
400	ml	visfumet	
15	ml	olijfolie	
200	g	couscous	
		peterselie	
		peper en zout	
		<b>Groentegelei</b>	<b>Bereiding groentegelei</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kook de erwtjes en de in blokjes gesneden courgette afzonderlijk gaar;</li> <li>• Snijd de kruiden fijn;</li> </ul>
200	g	erwtjes	
200	g	courgette	

200	g	groene kruiden van het moment	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roer de agar-agar door de visfumet en witte wijn en laat het geheel even doorkoken;</li> <li>• Voeg de groenten, kruiden en zestes en sap van de limoen bij de visfumet. Kruid met peper en zout;</li> <li>• Laat de vloeistof afkoelen, zodat er een laag ontstaat van ca. 1cm dikte.</li> </ul>
10	g	agar-agar	
400	ml	visfumet	
200	ml	witte wijn	
1		limoen	
<b>Saus</b>			<b>Bereiding saus</b>
200	g	boter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klaar de boter;</li> <li>• Klop de eierdooier met het sap van de citroen en het warme palingkookvocht 9alsee n hollandaise saus);</li> <li>• Druppel de gesmolten geklaarde boter erdoor en breng op smaak met zout en peper;</li> </ul>
4		eierdooiers	
1		citroen	
		palingvocht 1 <sup>e</sup> bereiding	
<b>Bereiding garnituur</b>			
2		jonge preistengel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd de prei en venkel in stukjes en kook deze apart;</li> <li>• Plisseer de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd ze in brunoise;</li> </ul>
½		venkel	
2		tomaten	

#### **Vorbereiden uitserveren**

- Leg bakpapier in een witte schaal zodat het papier ruim boven de schaal uitkomt;
- Stapel de couscous, de gelei en de paling nauwkeurig op;
- Til het papier uit de schaal en portioneer de stapel.
- Schik het garnituur boven op de paling;
- Verwarm de couscous, de paling en de groentengelei 5 minuten in de stoomoven;
- Verwarm de saus een beetje;
- Warm het garnituur op tot lauwwarm.

#### **Uitserveren**

- Leg een stapeltje op het bord en lepel de saus erlangs.

#### **Wijnadvies:**

Tohu Chardonnay  
of  
Leffe blond

## HOOFDGERECHT: Duif – spitskool – kweepeer & goudenband

### Ingrediënten:

#### Kippenlevermousse

2	st	sjalot lang
1	teen	knoflook
		Olijfolie
1	takjes	tijm
200	g	kippenlever
6	g	zout
	iets	five-spice kruiden
65	ml	port
65	ml	Madeira
200	g	boter

#### Duif

6	st	duif ½ pp
500	g	grof zout
45	ml	koolzaadolie
2	st	vacuümzak

### Bereiding kippenlevermousse:

- Snijd de sjalotten niet te fijn en pel de knoflook;
- Maak de kippenlever schoon en ontvlies indien noodzakelijk;
- Zet een pan op het vuur met een beetje olie, bak de sjalot, knoflook en twee takjes tijm fruitig aan op een niet te hoog vuur;
- Zet het vuur nu hoog en bak de kippenlevers mee, kruid af met zout en five-spice kruiden;
  - houd de lever rosé van binnen dus niet te gaar.
- Blus af met de Madeira en de port;
- Haal van het vuur en breng over op een gereedstaande schaal stop het bakproces, haal de takjes van de tijm eruit, laat wat afkoelen.
- Wanneer nog niet helemaal afgekoeld breng over in een Magimix, voeg de boter toe draai fijn tot een mousse, controleer de kruiding.
- Wrijf nu door een fijne bolzeef zodat er een mooie gladde mousse ontstaat.
- Zet koel en afgedekt weg tot gebruik.

### Bereiding duif:

- Zet de sous-vide klaar op 90 °C;
- Fileer de duiven en houd de borstfilet en de poten apart;
- Verwijder de bovenbout uit de poot en leg de pootjes in grof zeezout voor een ½ uur;
- Verwijder het zout en maak nu een Jambonneau (hammetje) van de pootjes, vouw het dijvlees over het pootje;
- Plaats de pootjes in een vacuümzak, voeg de koolzaadolie toe en trek vacuüm;
- Gaar ± 1 ½ uur in de sous-vide op 90 °C;
- Kruid nu de duivenfilets met zout en peper;
- Trek deze ook vacuüm en zet weg tot dat de sous-vide vrij is voor gebruik;
- Verlaag de temperatuur van de sous-vide naar 63°C;
- Gaar de filets in 12 minuten op 63 °C;
- Koel terug, en bewaar met vacuümzak in water van ± 40 °C

Maak van de karkassen, vleugels en groente resten van andere bereidingen een bouillon en zet deze in de vriezer.



2	st	<b>Spitskool</b> spitskool (kleinere modellen) peper-fleur de sel nootmuskaat
3	st	<b>Kweeper</b> kweeper
½	l	muscat wijn
500	ml	water
50	ml	chardonnay azijn
100	g	honing
½		vanillestok
		zwarte peper
4	g	Xantana
		<b>Goudenband</b>
1	flesje	Liefmans Goudenbandbier
40	g	rietsuiker
		fleur de sel en peper

#### **Bereiding spitskool:**

- Bereid de spitskool in zijn geheel in een oven van 180°C op een rooster gedurende 1 ½ uur, controleer met een saté prikker op gaarheid;
- Breng op smaak met nootmuskaat

#### **Bereiding kweeperen:**

- Schil de kweeperen en snijd ze in vieren en ontdoen van het klokhuis;
- Zet alle ingrediënten met xantana voor de siroop op met de peren;
- Laat beetgaar koken.

#### **Bereiding Goudenband:**

- Kook het Goudenbandbier en de rietsuiker rustig in tot de dikte van een oude balsamico.

#### **Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Haal de mousse uit de koelkast;
- Verwijder de pootjes uit de vacuümzak en bak nog even krokant in een hete pan;
- Zo ook de filets, bak deze op de velkant in zeer weinig olie nog even krokant;
- Pel de donkere bladeren van de spitskool en snijd de spitskool in gelijke parten naar het aantal personen, en kruid af met fleur de sel en peper

#### **Uitserveren:**

Maak van alle ingrediënten een mooie compositie op het bord en werk af met wat verse kruiden uit de koelkast.

Spuit als laatste de mousse!

#### **Wijnadvies:**

Divins Galets  
of  
Chateau Cathalogne

## NAGERECHT: Gemarineerde peer – citroen & huisgemaakte limonade

<b>Ingrediënten:</b>		
<b>Vanilleroomijs</b>		
1		vanillestokje
500	ml	melk
5		eidooiers
150	g	suiker
250	ml	slagroom
<b>Citroencrème</b>		
<del>65</del> 1	g-st	ei
45	ml	citroensap
200	g	suiker
2	g	vanillepoeder
¼	bl	gelatine
25	g	boter
<b>Citroencrumble</b>		
20	g	boter
20	g	suiker
20	g	bloem
20	g	amandelpoeder
20	g	feuilletine
2	g	zout
½		citroenen
½		sinaasappel
<b>Limonade</b>		
500	ml	water
150	g	suiker
100	ml	citroensap
½	bosje	munt (blaadjes ervan)
2	st	citroengras

### Bereiding vanilleroomijs:

#### Vanilleroomijs

- Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit;
- Voeg het stokje en de merg toe aan de melk, breng tegen de kook aan en laat 15 min. trekken
- Zeef de melk.
- Klop de eidooiers en de suiker tot een romige crème (ruban);
- Schenk al kloppend de hete vanillemelk in een dunne straal bij het dooiermengsel;
- Schenk alles terug in de pan en verwarm onder voortdurend roeren tot vla dikte (80°C)
- Schenk de vla uit de pan in een metalen kom en roer er de slagroom door;
- Laat onder regelmatig roeren afkoelen;
- Giet het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van;

#### Bereiding citroencrème:

- Verwarm het ei, de citroensap, de suiker en het vanillepoeder al roerend tot 80°C.
- Voeg er de gelatine aan toe. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- Mix er vervolgens de boter door.

#### Bereiding citroencrumble

- Verwarm de oven voor op 150 °C.
- Klop de boter los. Voeg er de suiker en bloem aan toe, vervolgens het amandelpoeder en de feuilletine en dan het zout. Draai het langzaam tot een kruimig geheel. Meng er tot slot de geraspte schil van citroen en sinaasappel door.
- Verdeel de crumble op een bakplaat.
- Bak de crumble in ongeveer 20 minuten in de warme oven goudbruin.

#### Bereiding limonade:

- Snijd het citroen gras in stukjes en kneus het. Meng alle ingrediënten voor de limonade, breng aan de kook en laat 30 minuten trekken.

<b>Italiaanse merengue</b>		
140	g	suiker
25	ml	water
70	g	eiwit

<b>Gemarineerde peer</b>		
2		peren
1	flesje	fanta

<b>Compote van kweepeer</b>		
1	st	kweepeer
50	g	suiker
½		kaneelstokje
50	ml	water

<b>Gekonfijte citroenschil</b>		
1		citroen
1500	ml	water
150	g	suiker

#### **Bereiding Italiaanse merengue**

- Breng 100 gram van de suiker met het water aan de kook tot 121 °C.
- Klop intussen het eiwit op met de rest van de suiker in de keukenmachine. Giet nu al kloppend in een dunne straal het suikerwater van 121 °C. bij het eiwit in de machine en laat draaien tot de massa voldoende is afgekoeld. Doe in een spuitzak.

#### **Bereiding gemarineerde peer**

- Schil de peren-en draai met een parisiennelepel bolletjes ui het vruchtvlees. Marineer de bolletjes zo lang mogelijk in de limonade.

#### **Bereiding puree van kweepeer**

- Snijd de kweepeer in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd het vruchtvlees in stukjes.
- Meng deze met de suiker, het halve kaneelstokje en het water. Zet ze op het vuur en laat ze zachtjes konfijten tot je een mooie compote krijgt. Eventueel water toevoegen zodat het niet droogkookt.
- Verwijder het kaneelstokje.

#### **Bereiding gekonfijte citroenschilletjes**

- Snijd met een dunschiller ultrafijne reepjes uit de citroenschil.
- Meng het water met de suiker en breng aan de kook. Kook de citroenschilletjes driemaal in een mengsel van 500 ml water en 50 gram suiker: de eerste maal 5 minuten, de tweede maal ook 5 minuten en de derde maal tot de schilletjes gaar zijn.
- Giet na elke kookbeurt het water weg en begin opnieuw met een mengsel van 500 ml water en 50 gram suiker. Laat de schilletjes uitlekken.

#### **Vorbereiding voor het uitserveren en uitserveren:**

- Neem een bord naar keuze.
- Spuit op het bord enkele dotjes merengue en brand deze kort af met de keukenbrander.
- Schik de bolletjes peer, de citroen crème, de compote en de crumble ertussen. Werk af met vanilleijs en serveer de limonade erbij.