



MENU

Mei 2019

WIJNEN

Domaine de l'Arjolle

Chardonnay Classic Beaujolais

Domaine Loew Alsace

Domaine de l'Arjolle

GERECHTEN

AMUSE

Cocktail van asperges, gerookte kip,
sinaasappel en druiven

VOORGERECHT

Asperges met misoboter, kreeft en verveine

TUSSENGERECHT

Eend met pijpui, voorjaarsgroenten, jus van
dadels en tijm

HOOFDGERECHT

Iberico varkenshaas, aardappel en truffel,
asperges met wasabi, paksoi met sesam

NAGERECHT

Schone van Boskoop

AMUSE Cocktail van asperges, gerookte kip, sinaasappel en druiven

12 asperges

Bereiding asperges

Schil de asperges zorgvuldig en kook ze beetbaar in licht gezouten water. Laat de asperges afkoelen.

3 sinaasappels

Bereiding fruit

Snijd de boven en onderkant van de sinaasappel af. Snijd daarna van boven naar onder de zijkanten eraf, volg hierbij de bolling van de sinaasappel. Draai de sinaasappel af en toe om, om te controleren of je aan de onderkant ook alles weg hebt gehaald. Let er op dat je alle witte stukjes wegsnijdt.

Snijd vervolgens de partjes tussen de vliezen uit, doe dit boven een schaalje en vang het sap op dit heb je nodig voor de dressing, leg de partjes in het opgevangen sap.

1 eigeel vers

Bereiding mayonaise

Meng de eidooier in een kom met de mosterd en de azijn. Schenk er druppelsgewijs en al roerend met een garde de zonnebloemolie bij en op het allerlaatst de olijfolie.

1 el mosterd

Klop tot alle olie is opgenomen en je een dikke, romige mayonaise hebt. Breng op smaak met zout en peper.

1 el wijnazijn

200 ml zonnebloemolie

20 ml olijfolie

peper

zout

(Of gebruik de staafmixer met een smalle maatbeker: doe alle ingrediënten behalve zout en peper in de maatbeker probeer de dooier heel te houden, schep de mosterd en de wijnazijn op de dooier giet alle olie erop, zet nu de staafmixer op de bodem en zet hem gelijk op volle kracht aan, trek de mixer langzaam naar boven en de mayonaise is klaar. Breng op smaak met peper en zout.)

90 ml slagroom

Bereiding dressing

Klop de room tot yoghurt dikte

1 tl gembersiroop

Meng de mayonaise, de room en gembersiroop.

50 ml sinaasappelsap

Voeg er dan de 50 ml sinaasappelsap en Grand Marnier aan toe en breng hoog op smaak met citroensap, zout, peper en evt. en paar druppels tabasco

50 ml Grand Marnier

citroensap

peper

zout

tabasco

1 gerookte kipfilet

Vorbereiding uitserveren

Snijd de asperges in kleine partjes. Houd de puntjes apart voor de garnering.

24 witte druiven zonder

Snijd de kipfilet in kleine blokjes.

pit

Halveer 12 partjes sinaasappel en hou deze apart voor de garnering, snijd de rest in kleine stukjes.

peper

Halveer de druiven.

zout

Meng de kip voorzichtig met de asperges, de druiven en de stukjes sinaasappel, meng er de helft van de dressing door.

citroensap
tabasco

Proef de salade nu en breng op smaak met eventueel zout, peper, citroensap of tabasco.
Laat deze zolang als mogelijk staan.

rucola

Uitserveren

Breng de salade over in een vergiet en laat wat uitlekken.
Zet een paar blaadjes rucola in cocktailglazen. Schep hiernaast de salade.
Bedek met saus en garneer met sinaasappelpartjes en aspergepunten.

VOORGERECHT Asperges met misoboter, kreeft en verveine

4 l water
6 teentjes knoflook
4 uien gesneden
6 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 wortels fijngesneden
4 stelen bleekselderij
2 el versgemalen zwarte
peper
zout

125 g gember-sesam
miso
8 g sushi-azijn
55 g suiker
25 g sake
18 g mirin
8 g sojasaus

2 sjalotten
250 g gezouten boter
0,5 dl witte natuurazijn
1,5 dl witte wijn
50 ml room
50 ml water

Bereiding courtbouillon

Breng het water met zout aan de kook.
Voeg alle ingrediënten toe en laat 30 minuten zachtjes trekken.
Zeef de bouillon.

Let op: Court-bouillon kan klaar staan.
Court Bouillon niet weggooien AUB, kan door een volgende groep ook nog gebruikt worden.

Bereiding misolak

Meng alle ingrediënten en warm al roerend tot het kookpunt.
Neem van het vuur en mix met de staafmixer.
Kook in tot yoghurt dikte.

Bereiding misoboter

Snipper de sjalotten en stoof gaar in een beetje gezouten boter.
Blus af met de natuurazijn en witte wijn en laat inkoken tot een kwart.
Voeg de room en het water toe.
Maak de saus dikker door er geleidelijk koude stukjes van de resterende boter aan toe te voegen.
Doe dit op laag vuur en zorg ervoor dat de saus niet gaat koken.
Meng nu de misolak door de botersaus.
Mix met de staafmixer tot een glad en luchtig geheel.

10 tomaten
2 à 3 teentjes knoflook
3 sjalotten
100 ml olijfolie
1 takje verse tijm
1 mespuntje chilipoeder
zout en peper

3 kreeften van 800 gram
4 liter court bouillon
18 witte asperges
3 el gezouten boter
12 lente-uitjes

1 limoen (rasp)
60 g furikake
36 verse blaadjes
 verveine
olijfolie
fijn zeezout

olijfolie
boter
2 uien
1 prei
½ blikje tomatenpuree
20 ml Cognac
3 dl visfond
1 dl witte wijn
water

Bereiding fondue van tomaat

Emondeer de tomaten (kort onderdompelen in kokend water en ontvellen).
Concasseer de tomaten (in kwarten snijden, van pitjes ontdoen en in blokjes snijden).
Snijd of rasp de knoflook fijn. Snipper de sjalotten.
Zet de tomaatblokjes, knoflook, sjaloten en tijm aan in de olijfolie, voeg het mespuntje chilipoeder toe.
Stoof gaar en breng op smaak met peper en zout.

Bereiding kreeft

Kook de kreeft gedurende 5 minuten in de court-bouillon en koel af in ijswater.
Haal het vlees uit de kreeften.
Schil de asperges en kook ze in gezouten water met een eetlepel gezouten boter.
Zodra de asperges gaar zijn kun je ze kort branden met een gasbrandertje en schuin in drie gelijke stukken snijden.
Blancheer de lente-ui 30 seconden in gezouten water en spoel af onder koud stromend water.

Maak van de kreeftkarkassen een bisque en laat deze afkoelen. Deze bisque wordt een volgende keer verwerkt. (Zie hieronder).

Vorbereiding voor het uitserveren

Warm de kreeft samen met de asperges op in de misoboter en rasp er wat limoen over.
Verwarm de tomatenfondue.
Verwarm de lente-ui in een beetje olijfolie.
Schik de kreeft en asperges mooi op het bord en leg er de lente-ui op.
Lepel er de rest van de botersaus royaal over.
Werk af met de tomatenfondue, furikake en verse verveine.

Bereiding Bisque (extra)

Verdeel het pantser in kleine stukken en zet aan in een grote pan met wat olijfolie en boter.
Voeg de grof gesneden uien en prei toe.
Laat even kleuren en voeg de tomatenpuree toe.
Blus af met een klein glaasje Cognac en giet de visfond en de witte wijn erbij.
Vul aan met warm water.
Laat 20 minuten trekken met het deksel er op.
Zeef de saus en laat wat inkoken.
Vries de bisque in.

TUSSENGERECHT Eend met pijpui, voorjaarsgroenten, jus van dadels en tijm

4 eendenborst filets
4 el honing
peper
zout

Bereiding eendenborst

Maak kruislings inkervingen in het vet van de eendenborst (snijd niet in het vlees).
Bestrooi het vlees licht met wat peper en zout.
Wacht met de rest tot ca. een half uur voor uitserveren, laat de filets nu afgedekt rusten op de werkbank.
Zet een oven gereed op 120 °C.
Leg de eendenborsten nu met de ingekerfde kant in een hete pan zonder vetstof.
Houd de pan droog, dus het vrijkomende vet afgieten of opdeppen met een stuk keukenpapier als het teveel wordt.
Draai de filets om en schroei het vlees rondom dicht.
Smeer de ingekerfde kant in met de honing en schuif de filets met pan in de gereedstaande oven voor ca. 10 minuten.
Haal bij een kerntemperatuur van 55 °C uit de oven, de filets garen nog wat door. Laat even rusten.
(de ideale kerntemperatuur ligt voor een eendenborst tussen de 60-65 °C).

12 pijpuitjes (bosuitjes)

Bereiding pijpui

Maak de ui schoon en snijd ze in gelijke lengtes.
Blancheer ze 1 minuut in gezouten water, koel ze direct terug in ijswater.
Gebruik dit water ook voor het blancheren van de asperge en wortel uit de bereiding voorjaarsgroeten.
Als ze goed koud zijn, droogdeppen op keuken papier.
Zet weg tot gebruik.

12 bospeen
12 groene asperges
1 bosje raapstelen
1 el komijnzaad
peper
zout
1 el balsamico
olijfolie

Bereiding voorjaarsgroenten

Schil de bospeen en snijd een stukje van de bovenkant met stengel af snijd de rest in schuine stukken van een ½ cm
Breek het harde stuk van de asperge en snijd een stuk van de punt af snijd de rest in schuine stukken.
Blancheer de afgesneden aspergepunt en het bovenstuk van de wortel apart beetgaar, koel direct terug op ijswater, dep droog met keukenpapier.
Zet weg tot gebruik.
Wacht met de rest zo lang mogelijk.
Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak de stukjes bospeen en de asperges ca. 5 minuten.
Breng op smaak met peper, zout en komijnzaad.
Voeg als laatste de raapstelen toe en blus af met de balsamico.
Laat de groenten indien nodig uitlekken op een zeef en dep droog met wat keukenpapier

100 ml rode port
½ vanillestokje

Bereiding jus met dadels

Breng de port en de gevogeltesfond samen aan de kook.
Halveer het halve vanillestokje in de lengte, schraap het merg eruit en voeg met stokje toe aan de jus.



300 ml sterke gevogelte
fond
4 ontpitte dadels
medjool

bosje tijm
3 el bloem
1½ el aardappelzetmeel
zout

Halveer de dadels, verwijder de pit en snijd de dadels fijn, voeg toe aan de jus.
Laat het geheel ca. 10 minuten inkoken tot een derde van de hoeveelheid.
Verwijder het vanillestokjes, mix het geheel, breng op smaak, zet weg tot gebruik.

Bereiding tijm

Knip 12 mooie takjes van de tijm.

Maak van de bloem, zetmeel, klein snufje zout en water een dun lopend tempurabeslag haal hier de tijmtakjes doorheen en bak direct af in een gereedstaande frituur van 180° C (controleer deze temp!!).

Vorbereiden voor uitserveren

Stoof de pijpui, asperge puntjes en het bovenstukje van de wortel aan in een beetje boter, breng op smaak met een beetje zout.

Warm de jus door, laat niet meer koken.

Snijd de eendenborst filets in de breedte, zorg dat er drie stukjes per persoon zijn, kruid wat na met peper en zout.

Begin met een klein beetje voorjaarsgroenten .

Leg hier de filet op.

Werk af met de gestoofde aspergepunt, wortel en pijpui.

Drapeer de jus van dadel over het bord en steek er nog de gefrituurde stengel van tijm bij.

HOOFDGERECHT Iberico varkenshaas, aardappel en truffel, asperges met wasabi, paksoi met sesam

150 g bintjes
schoongewicht
300 ml volle melk
300 ml room
60 g pro espuma calent
1 el truffeltapenade

700 g witte asperges
1 l room
1 mespunt wasabi
nootmuskaat

1 kg Spaanse
varkensfilet
100 g boter
30 g ongesuikerde
gepofte rijst
20 g mosterd
25 g gemalen
parmezaanse kaas
Gedroogde tijm

75 g gerookt spek
De parures van het
vlees
2 teentjes gerookte
knoflook
75ml appelcider azijn
600 ml kalfsfond

Bereiding espuma

Schil de aardappelen en snijd ze in kleine blokjes, spoel ze in water en laat uitlekken.
Kook de aardappelen met de room en de melk in een pan met deksel gaar.
Voeg de truffeltapenade toe en mix met de staafmixer tot een glad geheel.
Voeg nu de pro espuma toe en mix nogmaals goed door.
Zeef door een fijne zeef en doe het mengsel over in de kidde, doe er twee patronen op schud goed en zet weg tot gebruik.

Bereiding asperges

Schil de asperges en breek het onderste stuk van de steel af.
Snijd het onderste gedeelte van de asperges in stukken en kook ze in de room gaar.
Kook de asperge punten ook apart beetgaar evt. in een mandje gelijk in het zelfde kookvocht, bewaar deze tot uitserveren.
Doe de asperge stukjes en de helft van het kookvocht in het keukenmachine, andere helft vocht naar de saus.
Voeg de wasabi en nootmuskaat toe en mix tot een mooie crème.

Bereiding varkenshaas

Kruid het vlees met peper en zout. Bak het vlees rondom bruin aan in de boter, haal het uit de pan en zet afgedekt weg.
Laat de pan staan om de saus in te maken.
Meng de gepofte rijst, mosterd, kaas en tijm en smeer het vlees hiermee in.

Bereiding saus

Pel en snipper de knoflook.
Snijd het spek en de afsnijdsels van het vlees in stukjes en bak deze met de knoflook aan in de pan waar het vlees in gebakken is.
Blus af met de azijn.
Voeg de fond en de helft van het kookvocht van de asperges toe en laat alles inkoken tot sausdikte.
Giet de saus door een puntzeef en breng op smaak met peper en zout.

2 stuks paksoi
75 ml olijfolie
40 ml sojasaus
sezamzaadjes

Shiso groen en purper

Bereiding paksoi

Verwijder de stelen en nerven van de bladeren, was ze en laat ze goed uitlekken.

Bak de bladeren aan in de hete olijfolie en werk op het einde af met sojasaus, peper en de sesamzaadjes.

Vorbereiding uitserveren

Verwarm ruim van te voren de espuma in een pan warm water

Warm ook de aspergezalf op.

Leg de aspergepunten op een metalen plaatje en haal hier even de gasbrander over tot een lichte karamel kleur ontstaat.

Braad het vlees in een oven van 200 °C tot een kerntemperatuur van 58 °C en portioneer het.

Dresseer in het midden van het bord de paksoi en leg er het vlees op en steek de gebrande asperge punt erbij.

Werk af met de espuma, aspergezalf en de saus.

Garneer met blaadjes Shiso.

500 g vocht van
boerenjongens
25 g gelatine

Bereiding gelei van boerenjongens

Week de gelatine in koud water.
Breng het vocht aan de kook en laat enkele minuten zachtjes koken om wat van de alcohol te verdampen.
Haal van het vuur, laat afkoelen tot 90 °C en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
Roer dit goed door en zet weg.

3 bl gelatine
200 g appelsap
60 g citroensap
150 g hangop
120 g eiwit
90 g suiker
120 g opgeklopte room
rode + bronzen
kleurstof

Bereiding appelmousse

Week de gelatine in koud water.
Meng het appel-, en citroensap. Verwarm een beetje van het sap en los hierin de uitgeknepen gelatine op.
Voeg dit toe aan de koude appel-, citroensap en roer goed door.
Spatel de hangop erdoor.
Klop het eiwit tot schuim, blijf kloppen en voeg geleidelijk de suiker toe. Zorg dat de suiker goed is opgelost.
Spatel het eiwit door de mousse. Spatel tenslotte ook de opgeklopte room door de mousse.
Doe de mousse in 'bombe' (halve bollen) siliconenvormpjes en vries deze in.
Haal de mousse uit de vorm en strooi er wat rode en bronzen kleurstof overheen.
Verwarm de boerenjongens gelei Au bain-marie tot hij weer vloeibaar is.
Haal nu de bombe door de gelei van boerenjongens en zet nog even terug in de vriezer.
Let op dat de bombe op tijd uit de vriezer gehaald wordt, drapeer gelijk op gereedstaande borden **minimaal** een half uur voor uitserveren om ze te laten ontdooien.

150 g melk
150 g amandelmelk
70 g eidooier
45 g bloem
250 g hangop

Bereiding amandelcrème

Vermeng eidooier en bloem en doe er een klein beetje koude melk bij. Maak hiervan een papje
Breng de rest van melk met de amandelmelk aan de kook.
Voeg nu het eidooiermengsel al roerend toe aan de kokende melk en laat dit al roerend 1 minuut koken.
Passeer de crème door een zeef en laat afkoelen.
Vermeng de crème met de hangop.

15 g custard poeder
200 ml amandelmelk
(gezoet)
225 g amandelspijs
40 g amaretto

Bereiding frangipane

Meng de custard poeder met wat van de amandelmelk en breng de overige amandelmelk aan de kook.
Zet het vuur laag en meng het custard mengsel door de warme melk en laat al roerende op laag vuur indikken.
Laat de custard nu afkoelen in de pan op ijswater.
Draai de amandelspijs glad in de kitchen aid met vlinder, voeg nu de amoretto toe. Verhoog de snelheid en voeg steeds een gedeelte van de custard toe tot een glad beslag ontstaat, zet weg tot gebruik.

50 g koude boter
50 g bloem
50 g gemalen
 amandelen
50 g suiker
3 g zout

50 g amandelen
3 goudrenetten
citroensap
gele basterdsuiker
atsina cress

Bereiding bicuitbeslag

Maak een halve hoeveelheid van het basis recept biscuit beslag welke aanwezig is bij het gilde.

Breng het beslag over in een spuitzak met een klein spuitmondje.

Spuit banen of rasters op siliconen papier en bak af in een oven van 180 °C in ca. 6-7 minuten tot goudbruin.

Bereiding amandelcrumble

Snijd de koude boter in kleine blokjes en doe in een kom.

Voeg de overige ingrediënten toe en kneed snel tot kruimels.

Zorg dat het snel gebeurt zodat de boter niet te zacht wordt.

Verdeel de crumble over een bakplaat en bak 15 tot 20 minuten in de oven op 180 °C.

Vorbereiding voor het uitserveren

Rooster de amandelen en hak ze fijn.

Schil de goudrenetten, verwijder het klokhuis en snijd in dunne partjes. Doe er wat citroensap over om verkleuren te voorkomen.

Maak een lichte karamel van wat gele basterdsuiker en haal de appelpartjes en vlug door.

Spuit de frangipane in het midden van het bord. Leg de mousse van appel hierop.

Werk af met amandelcrème, appelpartjes, amandelen, crumble, rozijnen uit de boerenjongens en atsina cress.

Strooi wat poeder over afgebakken rastertjes en werk het dessert hiermee af.