



MENU

September 2019

WIJNEN

Le Caillou

Le Caillou

Le Caillou

Pissarres

GERECHTEN

AMUSE

Kruidenbrood met biet en knol in zoutdeeg

VOORGERECHT

Kort gegaarde tonijn, mayonaise van tonijn, zoetzuur en sesamkrokantje

TUSSENGERECHT

Kip, waterkers, mais en gerookt ei

HOOFDGERECHT

Gegrilde omloop met friet van zoete aardappel, gegrilde bloemkool en broccoli in tandoormarinade

NAGERECHT

Karamelijs met ananas, cashewnoot en sereh

* = voordelig alternatief

AMUSE Kruidenbrood met biet en knol in zoutdeeg

500 g bloem
500 g grof zeezout
500 ml La Trappe
 Quadrupel
1 knolselder niet te
 groot
2 ongekookte rode
 bieten van gelijke
 grootte

4 sneden casino brood
 in de lengte
 gesneden (vraag de
 bakker)
2 stengels dragon
2 stengels tijm
2 stengels peterselie
5 stengels bieslook
1 teentjes knoflook
1 dl olijfolie
peper en zout

100 g zachte geitenkaas
90 g crème fraîche
zout en peper

1 doosje bietencress

Bereiding zoutdeeg

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Meng de bloem, zout en het bier bij elkaar en kneed het geheel goed tot het een deeg vormt.

Rol het deeg met een deegroller plat.

Pak hiermee de hele knolselder en de rode bieten in.

Kneed goed dicht.

Leg het pakket op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ± 1 uur af in de oven op 180 °C.

Na ± 1 uur zijn de groenten van binnen helemaal gaar (controleer met een saté prikker) en is de smaak van het bier er ingetrokken.

Laat nu afkoelen.

Zet de oven niet uit, je hebt hem nog nodig voor het kruidenbrood.

Bereiding kruidenbrood

Meet de olijfolie af en pers er de knoflook in.

Snijd alle kruiden fijn en voeg toe aan de olijfolie, breng op smaak met peper en zout.

Snijd de harde korst van het in de lengte gesneden casino brood af en gooi deze weg.

Rol het brood uit en plat met een deegroller. Snijd nu uit elke plak 3 mooie gelijke banen en bestrijk deze met het olie kruiden mengsel.

De kunst is nu om op een met bakpapier beklede bakplaat 4 ijzeren staven te leggen en de plakken casinobrood golvend neer te leggen op de bakplaat.

Bak dit vervolgens 10 à 15 minuten af op 180 °C of tot het een goudbruine kleur heeft.

Bereiding crème van geitenkaas

Draai in een keukenmachine de geitenkaas en de crème fraîche glad en kruid af met peper en zout.

Breng over in een spuitzak.

Voorbereiding uitserveren

Haal de zoutkorst van de knolselder en de rode bieten.

Snijd nu de knol en de biet brunoise. Bewaar knol en biet apart van elkaar tot gebruik.

Uitserveren

Schik het kruidenbrood op gereedstaande borden.

Spuit wat kleine dopjes crème in de golven van het kruidenbrood en op het bord.

Schik de gesneden knol en rode biet nu in en op het kruidenbrood

Leg ook nog wat van de blokjes op het bord en maak een mooie compositie.

Werk af met wat van de bietencress.

VOORGERECHT Kort gegaarde tonijn, mayonaise van tonijn, zoetzuur en sesamkrokantje

900 g tonijn

Bereiding tonijn

Verwarm de BGE tot 250 °C.

Portioneer de tonijn in de gewenste vorm, zodanig dat er 36 plakjes van gelijke grootte van gesneden kunnen worden. Bewaar de afsnijdsels voor de mayonaise.

Smeer het rooster van de BGE in met wat olie. Schroei de tonijn nu rondom aan op de Big Green Egg.

Snijd plakjes van ongeveer 25 gram (3 plakjes per bord).

afsnijdsels tonijn

1 eidooier

1 tl mosterd

15 ml witte wijn azijn

2,5 dl zonnebloemolie

limoensap

Bereiding tonijnmayonaise

Pocheer de afsnijdsels van de tonijn zachtjes tot ze gaar zijn en maak fijn in de vijzel.

Klop de eidooier, azijn, mosterd en een scheutje limoensap op. Voeg nu tijdens het kloppen langzaam de olie toe tot de mayonaise de gewenste dikte heeft.

Mix de helft van de mayonaise met de tonijn en voeg dit daarna toe aan de rest van de mayonaise.

Breng op smaak met peper en zout en zet weg tot gebruik.

400 g pompoen

1 dl witte wijn azijn

2 dl witte wijn

200 g suiker

2 steranijs

Bereiding zoet zure pompoen

Snijd de pompoen in brunoise.

Kook de overige ingrediënten op en voeg de pompoen toe.

Kook beetgaar en laat afkoelen in het kookvocht.

Laat ruim voor het uitserveren goed uitlekken in een zeef.

2 vellen brickdeeg

2 eetlepels zwart

sesamzaad

olijfolie

Bereiding sesamkrokantje

Leg de vellen brickdeeg op een vel bakpapier en bestrijk dun met wat olijfolie.

Bestrooi de vellen met het sesamzaad en een klein beetje zout.

Bak de vellen in de oven op 180 °C in ongeveer 7 minuten goudbruin.

2 zakjes inktvisinkt

Uitserveren

Zet met een kwast een lijn inkt over het bord.

Leg hier 3 plakjes tonijn over.

Spuit 3 dotjes mayonaise verdeeld over de streep.

Verdeel de pompoen op het bord.

Leg wat sesamkrokant bij de mayonaise

TUSSENGERECHT Kip, waterkerscoulis, mais en gerookt ei

6 kippen dijnen met vel
en been
3 takjes tijm
2 teentjes knoflook
3 laurier blaadjes
mycryo

12 eidooiers
8 dl water
10 g zout
rookoven
rookmot apple

12 mini mais
100 g boter
peper en zout

2 bosjes waterkers
(geen tuinkers)
150 g zonnebloemolie
60 g griekse yoghurt
15 ml sushi azijn
70 g eiwit
1½ el mosterd
2 dooiers

Bereiding kip

Ontbeen de kippendijen.
Bestrooi het vel met zout.
Smeer nu de kip rondom in met mycryo.
Doe wat mycryo in de pan en bak de velkant krokant.
Draai om en voeg de tijm, laurier en de knoflook toe.
Draai nog een paar keer rond en zet nu met pan en al in een gereedstaande oven van 120 °C.
Gaar rustig verder.

Bereiding gerookt ei

Meng koud water en zout goed door elkaar tot alle zout is opgelost en breng over in een platte schaal.
Breek de eieren en laat de dooier (eiwit naar de bereiding waterkerscoulis) in het water met zout zakken en laat minimaal 15 minuten staan.
Bestrijk een stuk alu-folie dat op het rekje van de rookoven past met olie in. Leg hier de eidooier op.
Vul de rookoven met een dessert lepeltje van de rookmot en zet het rekje met de dooier er in.
Doe de deksel dicht en zet de rookoven op een laag vuurtje.
Laat de dooiers minstens 10 minuten roken in de oven, de dooier moet goed vloeibaar zijn (eventueel een testdooier gebruiken!)
Houd warm.

Bereiding mini mais

Stop de mini mais met de boter, peper en zout in een vacuümzak en trek vacuüm.
Gaar deze ± 20 minuten in de sous-vide van 80 °C.
Koel af.

Bereiding: waterkerscoulis

Mix de waterkers en de zonnebloemolie in de Magimix. Houd wat van de waterkers apart voor de garnering.
Breng over in een maatbeker en mix nu de overige ingrediënten door elkaar.
Mix verder er werk nu op met de waterkers olie.
Kruid af en zet weg tot gebruik in de warmhoudkast.

30 g popcornmais
30 ml zonnebloem olie
zout

Bereiding popcorn

Zet een pan met de olie op een matig vuur.

Laat de olie niet walmen gooi de mais erin, doe de deksel op de pan en schut de pan goed om.

Zodra de mais begint te poffen schut nog een keer om zet de deksel een klein beetje open.

Deksel weer dicht en schut nog een keer en weer een stukje open, de mais zal ongeveer 7 x verdubbelen.

Als ze klaar is de deksel van de pan en voeg nu het zout toe naar smaak.

Zet weg tot gebruik.

Vorbereiding uitserveren

Zet borden klaar en breng hierin een spiegel van de coulis in aan.

Haal de mini mais uit de vacuümzak en schroei deze aan met de brullee brander.

Haal de gare kippendijen uit de oven en verdeel in 12 gelijke stukken.

Uitserveren

Leg het warme ei in de waterkerscoulis.

Schik het kippenvlees ook in de coulis.

Werk nu af met de gebrande mini mais de popcorn en een takje waterkers.

40 g waterkers

HOOFDGERECHT Gegrilde omloop met chips van zoete aardappel, gegrilde bloemkool en broccoli in tandoormarinade

2 st. witte ui
6 tn knoflook
3 cm gemberwortel
1 rawit pepertje
1 el garam masala
2 tl zout
1 tl peper
1 l yoghurt

1 Witte bloemkool
1 romanesco
3 stronken broccoli

400 ml Griekseyoghurt
2 el fijngesneden munt
1 tl komijnzaad
gekneusd
1 citroen (sap)

6 grote zoete
aardappels
Grof zeezout

Vorbereiding omloop

Zorg ervoor dat de sousvide op temperatuur is, 46 °C

Doe de omloop in een vacuümzak, trek deze vacuüm en plaats deze in de sousvide.

Bereiding marinade voor bloemkool en broccoli

Maak de ui schoon en snijd in halve ringen.

Pel de knoflook.

Schil de gember en snijd in plakjes.

Verwijder de zaadjes uit de rawit peper.

Doe alle ingrediënten, behalve de yoghurt in de keukenmachine of vijzel en draai er een papje van.

Voeg samen met de yoghurt en meng goed.

Bereiding bloemkool en broccoli

Snijdt de bloemkolen en broccoli in roosjes. Zorg dat je stukken van 5 tot 6cm overhoudt met zowel steel als een stukje bloem.

Blancheer de groenten kort (1-2 minuten).Leg de groenten in een schaal in de marinade en laat minimaal 30 minuten maar liefst 2 uur trekken in de koelkast.

Bereiding yoghurt-muntsaus

Meng de yoghurt, fijngesneden munt, komijnzaad en citroensap naar smaak.

Breng op smaak met peper en zout.

Bereiding chips van zoete aardappel

Schil de aardappelen en snijd deze tot chips ofwel op de mandoline ofwel op de snijmachine.

Zet de aardappelchips afgedekt weg tot het uitserveren en zorg dat de olie in de frituur warm is wanneer je gaat uitserveren.

Bereiding Omloop

Verwarm de BGE tot 230 °C.

Leg het vlees op het hete rooster, sluit het deksel en wacht 1 minuut.

Draai nu het vlees een kwartslag om een mooie grillstreep te krijgen, sluit het deksel en wacht weer 1 minuut.

Draai het vlees om.

Draai na weer 1 minuut het vlees nogmaals een kwartslag.

Het vlees moet een kerntemperatuur hebben van ongeveer 56° C.

Bestrooi het vlees nu met peper en maldon zout, dek het vlees af en laat dit c.a. 10 minuten rusten.

Vorbereiding uitserveren

Verwarm de BGE tot 230 °C.

Rijg de bloemkool en broccoli aan metalen spiesen. Schenk er vlak voor het grillen nog wat van de marinade over. Het is de bedoeling dat ze vochtig zijn.

Grill de spiesen ongeveer 6 -8 minuten op de BGE (Groenten grillen tot ze goed zijn).

Draai ze regelmatig en houd het deksel van de BGE zoveel mogelijk gesloten.

De groente moet niet te gaar zijn en mag nog wat stevig in de kern zijn.

Frituur de chips, laat deze uitlekken op keukenpapier en kruid af met grof zout.

Portioneer het vlees, snijd tegen de draad in en verdeel over de borden.

Verdeel de chips van zoete aardappel.

Schik de groente op de borden en doe er de muntsaus bij.

NAGERECHT Karamelijis met ananas, cashewnoot en sereh

200 g suiker
5 dl room
5 dl melk
200 g eierdooiers
1 citroen

Bereiding karamelijis

Suiker in ruime pan langzaam laten karamelliseren (eventueel 1 eetlepel water en niet roeren).
Verwarm de melk en room en voeg vervolgens langzaam toe aan de karamel.
Breng aan de kook en laat langzaam de karamel oplossen.
Zeef het karamelmengsel.
Klop de eierdooiers los en giet al roerend het karamelmengsel toe. Verhit tot 82 °C.
Rasp de citroen en voeg de rasp toe aan het mengsel en laten afkoelen.
Draai tot ijs.

4½ dl melk
3 stokken sereh
rasp van 3 sinaasappels
6 bl gelatine
5 eierdooiers
90 g suiker
4½ dl room

Bereiding serehmousse

Snijd het citroengras in repen en breng het met de melk aan de kook.
Laat het 10 minuten trekken.
Week de gelatineblaadjes in koud water.
Doe de eierdooier met de helft van de suiker in een beslagkom en roer de massa met een garde tot deze wit is.
Zeef het citroengras uit de melk en breng het mengsel opnieuw aan de kook. Voeg de sinaasappelrasp toe.
Giet de kokende melk beetje voor beetje al roerend met een garde op de witgeslagen eierdooier. Giet het geheel terug in de pan en verwarm het langzaam tot een temperatuur van 82 °C.
Knijp de gelatine uit, voeg deze aan het mengsel toe.
Passeer het mengsel door een bolzeef en laat deze in een bak ijswater afkoelen tot het hangend is.
Doe de room in een beslagkom en klop het stijf met de rest van de suiker.
Spatel de geslagen room door het mengsel zodra deze hangend is en vul vervolgens de glazen schaal.
Plaats de bavarois onder plastic folie in de koeling.

2 ananassen

Bereiding ananas

Maak de ananas schoon.
Halveer de ananassen in de breedte en snijd plakken van gelijke dikte (ca. 7mm) om te grillen. Laat de kern zitten om deze na het grillen te verwijderen. De plakken mogen niet te dun zijn want anders gaat de ananas op de grill kapot.
Verwarm de Big Green Egg tot 200 °C en bak de ananas om en om.
Proportioneer in de ananas 36 even grote plakken.
Gooi de harde kern weg, maar bewaar de afsnijdsels.

30 g gehakte
cashewnoot
45 g florentinemix
3 tl zwarte sesamzaad

2 dl water
160 g suiker
100 g ananasafsnijdsel
1 dl room

Honey-cress
Zwarte sesam

Bereiding cashewnootkrokant

Meng de florentinemix met de gehakte cashewnoten en sesamzaad.
Bak in een oven op 180 °C tot 24 krokante ronde karamelkleurige koekjes.

Bereiding siropen

Kook een siroop van 1 dl water, 60 g suiker en 100 g afsnijdsels van de ananas.
Mix de siroop en zeef deze. Breng over in een spuitflesje.

De rest van de suiker in ruime pan langzaam laten karamelliseren (eventueel 1 eetlepel water en niet roeren).
Breng 1 dl water aan de kook en voeg voorzichtig toe aan de karamel. Lost de karamel op.
Voeg de room toe en kook in tot een siroop. Breng over in een spuitflesje.

Uitserveren

Leg 3 plakjes ananas op het bord.
Leg hier 2 kleine bolletjes caramelijs op en dek af met een krokantje.
Leg een quenelle serehmousse naast het ijs.
Druppel de 2 siropen rond de ananas en maak af met wat sesam en honey-cress.