



## MENU

Oktober 2019

### WIJNEN

Nostre Païs

Bourgogne Pinot Noir\*

Bourgogne Pinot Noir\*

\* = gekoeld schenken

### GERECHTEN

#### AMUSE

Witlof met ham en kaas

#### VOORGERECHT

Parelhoenfilet met gekonfijt witloof en een saus van spruitjes

#### TUSSENGERECHT

Aardappel-knoflook soep met coquille

#### HOOFDGERECHT

Meergranenrisotto met zeebaars, chorizosaus, courgette, wortel en spencer trappist

#### NAGERECHT

Bluf van mokka , vanille-ijs en espresso

## Amuse: Witlof met ham en kaas

150 g boter  
150 g bloem  
150 g geraspte belegen  
kaas  
1 ei  
peper en zout

125 ml mayonaise  
volgens  
basisreceptuur  
50 g achterham

6 stronkjes miniwitlof  
olijfolie  
1 tl bruine  
basterdsuiker

9 radijzen  
1 bosje groene kruiden  
(dragon, bieslook,  
peterselie, of  
koriander)

12 toefjes venkeloof

### Bereiding kaaskoekjes

Zorg dat de boter zacht is.

Meng alle ingrediënten door elkaar tot een homogene massa en laat rusten.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Bekleed een bakplaat met bakpapier leg het kaasbeslag erop. Bedek met een tweede bakpapier en rol dun uit. Verwijder het bovenste bakpapier.

Bak in ongeveer 7 minuten goudbruin.

Haal de kaasplak uit de oven en snijd er direct langwerpige crackers, ter grootte van de witlof, uit.

Laat afkoelen.

### Bereiding ham-mayonaise

Maak de mayonaise volgens de aanwezige basisreceptuur.

Cutter de achterham fijn en voeg deze toe aan de mayonaise.

### Bereiding witlof

Snijd de witlofstronkjes in de lengte door en rooster ze kort in wat olijfolie.

Voeg op het laatste moment nog wat basterdsuiker toe.

Breng op smaak met peper en zout.

### Vorbereiden voor uitserveren

Snijd de radijzen in kwarten en bewaar in ijskoud water.

Snijd de groene kruiden fijn en meng ze goed.

Snijd het harde stukje van de witlof, maar zorg dat de blaadjes niet uit elkaar vallen.

### Uitserveren

Leg op ieder bord een kaaskoekje en spuit er wat dopjes ham mayonaise op.

Leg er een half witlofstronkje op.

Garneer verder met de radijs, venkeloof en fijngesneden groene kruiden.

## Voorgerecht: Parelhoenfilet met gekonfijt witloof en een saus van spruitjes

1 daikon (Japanse  
rammenas)  
1 kg aardappelen  
3 uien  
3 tn knoflook  
1 kg witlof  
2 el suiker  
250 g spruitjes  
½ l gevogelte bouillon  
2 dl room  
peper  
zout  
nootmuskaat  
1½ à 2 el mosterd  
Xantana

8 parelhoenfilets

bonenkruid  
selderijblaadjes

### Bereiding groente

Schil de daikon. Snijd de zijkant van de daikon af, zodat de daikon de breedte van een dunschiller heeft.

Snijd met de dunschiller dunne lange plakken van ongeveer 1 mm dik.

Gril de plakken op de plaat.

Smeer 12 serveer ringen in met boter en bekleed de ringen met een plak daikon.

Schil de aardappelen en snijd in brunoise van 5 mm.

Snipper de uien en snijd de knoflook klein.

Bak de aardappelblokjes in boter tot bijna gaar. Voeg de knoflook en de helft van de uisnippers toe en bak verder.

Maak de witlof schoon, snijd deze fijn en bak deze samen met de rest van de ui in de boter en voeg er de suiker aan toe.

Doe de witlof, als hij gaar is, in een vergiet en laat goed uitlekken.

Maak de spruitjes schoon en kook ze gaar.

Doe ze in de keukenmachine en voeg een deel van de gevogeltebouillon en room toe en draai fijn. Voeg zoveel van de rest van de bouillon en room toe totdat er een mooie lopende saus is. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Meng de resterende bouillon en room met de mosterd en verwarm dit licht. Bindt met Xantana tot een lopende saus.

### Bereiding parelhoen

Bak de parelhoenfilets in de boter, eerst op de velkant, dan de andere kant en gaar verder op de velkant.

Laat ze onder aluminiumfolie ongeveer 10 minuten rusten.

### Uitserveren

Warm de saus en de aardappel-witlof op in de magnetron.

Vul de ringen met aardappelblokjes en witlof. Lepel er wat saus omheen.

Trancheer de parelhoen en leg naast de ringen.

Garneer met wat fijngesneden kruiden.

## TUSSENGERECHT Aardappel-knoflook soep met coquille

500 g kruimige  
aardappel  
2 uien  
6 tn knoflook  
4 el zonnebloemolie  
1 l melk

1 aardappel  
zonnebloemolie

½ ui  
2 tn knoflook  
500 g babyspinazie

12 coquilles  
30 g boter  
bieslook  
shiso purple

### Bereiding aardappelknoflook soep

Schil de aardappels en kook ze in licht gezouten water in ca. 15 minuten gaar.

Pel en snipper de uien en de knoflook. Verwarm de zonnebloemolie in een pan en bak hierin de ui en de knoflook, totdat de ui glazig is.

Schenk de melk erbij en laat ongeveer 10 minuten koken.

Giet de aardappels af en prak ze met een vork fijn. Voeg ze toe aan de melk.

Pureer met een staafmixer en zeef de soep.

Breng op smaak met zout en peper.

### Bereiding aardappelkaantjes

Schil de aardappel en snijd deze op de mandoline in plakjes van 2 mm dikte.

Snijdt van deze plakjes aardappel brunoise. Was het zetmeel van de aardappel en dep het goed droog.

Verwarm de zonnebloemolie tot 120-140 °C en bak de aardappelbrunoise in ca. 15 minuten goudbruin en krokant, totdat de olie niet meer borrelt.

Schep ze uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi ze direct met zout.

Bewaar de blokjes in een afsluitbaar doosje.

### Vorbereiding uitserveren

Warm de soep op laag vuur op.

Pel en snipper de ui en de knoflook.

Doe wat boter in de pan en bak hierin de ui en knoflook. Voeg de spinazie toe. Laat bakken tot deze geslonken is.

### Uitserveren

Bak de coquilles in een hete, droge pan ca. 2 minuten. Draai ze na 1½ minuut om. Bestrooi ze met zout en peper.

Voeg de boter toe en schep deze eroverheen zodra de boter gesmolten is.

Warm de soep op, let op dat de soep niet aankookt. Schuim de soep op met een staafmixer.

Leg op het midden van elk bord een flinke lepel gebakken spinazie (eventueel een ronde steker gebruiken).

Schenk de soep er omheen.

Bestrooi de coquilles met aardappelkaantjes en leg deze op de spinazie.

Bestrooi de soep met wat bieslook en shiso purple.

## HOOFDGERECHT Meergranenrisotto met zeebaars, chorizosaus, courgette, wortel en spencer trappist

40 g spelt  
40 g tarwe  
40 g gierst  
40 g rode quinoa  
40 g gerst

6 zeebaarzen van ca.  
800 g  
peper en zout

3 sjalotten  
olijfolie  
200 beukenzwammen  
granen  
2 dl spencer trappist  
3 dl gevogelte bouillon  
100 g verse geiten kaas  
peper en zout

1 gepekeld citroen  
12 lente-uitjes  
restjes courgette  
boter

### Vorbereitung granen

Spoel de quinoa.

Rangschik de granen volgens gaartijd (spelt, tarwe, gierst, quinoa, gerst).

### Bereiding zeebaars

Ontschub de zeebaars en fileer de filets er van af, kijk goed na of alle graatjes zijn verwijderd.

Droog de filets met keuken papier af en kruid deze met peper en zout.

### Bereiding risotto

Snipper de sjalotten en stoof ze aan in de olijfolie.

Snijd de beukenzwammen zeer fijn, houd er enkele apart voor de garnituur en kleur de rest kort mee.

Stoof de spelt, tarwe en gierst mee in de olie.

Bevochtig met het bier en laat volledig uitkoken.

Voeg de quinoa en de gerst toe en bevochtig met de bouillon. Blijf roeren.

Indien nodig, nodig voeg nog wat bouillon toe.

Werk af met de geitenkaas, peper en zout.

### Bereiding gepekeld groenten

Haal 1 citroen uit de weckpot, doe dit met een schone lepel (werk schoon) sluit de pot weer direct, rest is voor andere groepen.

Snijd de gepekeld citroenschil en de resten van de courgette in brunoise, snijd het groen van de lente ui fijn en voeg deze toe aan de risotto.

Laat kort mee warmen en werk af met een klontje boter.

Frituur het witte deel van de lente uitje kort op 180 °C.

3 courgette groen gelijk  
van maat niet te  
groot  
45 g suiker  
70 cl spencer trappist  
20 cl azijn  
150 cl water  
zout  
olijfolie

3 sjalotten  
2 takje tijm  
2 blaadjes laurier  
30 cl spencer trappist  
5 dunne schijfjes  
chorizo fijn gesneden  
3 dl witte wijn  
3 dl room  
ijskoude boter  
tabasco  
zout

12 flinterdunne plakjes  
chorizo

24 jonge wortelen  
100 g boter  
4 dl gevogelte bouillon  
2 takjes tijm  
1 bl laurier

olijfolie  
boter

### **Bereiding courgette**

Snijd 24 repen van de courgette.

Voeg de suiker, bier, azijn, water en wat zout in een pannetje en laat de suiker oplossen (dit is al genoeg hoeft niet te koken).

Marineer de courgetteslierten met de marinade voor ± 15 minuten.

Rol ze op, en bak de rolletjes in de olijfolie.

### **Bereiding chorizosaus**

Zet de sjalotten samen met de tijm, laurier, bier, chorizo en de wijn op.

Laat zachtjes uitkoken tot alle vocht is verdwenen.

Voeg de room toe, kook op en passeer.

Werk af met ijskoude boter, wat tabasco en weinig zout.

### **Bereiding gedroogde chorizo**

Droog de schijfjes chorizo in een oven van 85 °C tot een krokantje.

### **Bereiding wortelen**

Schil de wortelen maar laat een beetje van het groen zitten.

Laat de wortelen zachtjes garen in de boter op een matig vuur samen met de bouillon, tijm en de laurier (glacer à blanc ).

### **Uitserveren**

Bak de zeebaarsfilets op de velkant in de olijfolie.

Voeg een klontje boter toe en draai de filets om in de pan keer weer terug en bak de filets op de juiste cuisson.

Maak van alle componenten een mooi gedresseerd bordje.

## NAGERECHT Bluf van mokka , vanille-ijs en espresso

4 el bruine suiker  
7 el Nescafé

8 dl slagroom  
2 dl melk  
250 g suiker  
2 vanillestokjes  
250 g eierdooier  
1 el cortina

400 g vanillecompositie  
½ dl Tia Maria  
½ dl Whisky  
2 bl gelatine

rest van vanillecompositie  
40 g Grand-Marnier

100 g water  
45 g suiker  
¼ citroen  
100 g koffie (Nescafé)

### Bereiding mokka extract

Zet borden in de koeling.

Maak 2 kopjes sterke koffie van de Nescafé (1½ el per kopje). Roer de suiker en vervolgens nog 4 el Nescafé door de koffie tot alles opgelost is.

### Bereiding vanillecompositie

Breng slagroom, melk, suiker en vanillestokjes en -merg aan de kook.

Haal van het vuur af en laat 30 minuten trekken.

Voeg eidooiers toe en verwarm weer tot 75°C.

Zeef de massa, roer er de cortina door en laat afkoelen.

### Bereiding bluf

Verwarm Tia Maria en Whisky tot 50°C en los de gewekte gelatine blaadjes hier in op.

Meng alle ingrediënten en voeg naar smaak mokka-extract toe.

Doe de massa over in een ISI-fles en breng op druk met twee patronen.

Schud krachtig en bewaar in de koeling.

### Bereiding vanille-ijs

Meng Grand Marnier door de rest van de vanillecompositie en draai er ijs van in de ijsmachine.

Maak 12 bolletjes van het ijs en zet in de vriezer om verder op te stijven.

### Bereiding granité

Breng water en suiker aan de kook. Haal van het vuur af en rasp de schil van de citroen erin.

Roer de koffie door de siroop en doe over in een gastrobak.

Koel af in een bak met ijswater.

Doe de koude massa in de vriezer.

Werk in dunne lagen.

Roer regelmatig met een vork zodat een korrelige massa ontstaat.

100 ml water  
150 g suiker  
100 ml slagroom  
½ tl mokka extract  
30 ml whisky

300 g amandelschaafsel  
100 g eiwit  
100 g 1 op 1 siroop  
50 g poedersuikers

poedersuiker

### **Bereiding whiskykaramel**

Maak een karamel van water en suiker.

Verwarm de room tot kookpunt.

Voeg slagroom en vervolgens mokka-extract en whisky toe en roer tot alles opgelost is.

Doe over in een spuitfles.

### **Bereiding amandelcrunch**

Roer alle ingrediënten door elkaar en spreid over een gastroplaat.

Gaar in een oven van 150 °C tot goudbruin en krokant.

Roer iedere 5 minuten door elkaar.

### **Uitserveren**

Maak een mooie compositie van de ingrediënten.

Zeef er wat poedersuiker over en serveer direct.