



## MENU

November 2022

### WIJNEN

Touraine Oisly

Les Bois du Cerf

Les Bénédictine

### GERECHTEN

#### AMUSE

Cappuccino van tomaat, garnaal en basilicum

#### VOORGERECHT

Open kervellasagne van Zeeuwse schelpjes met spinazie en een jus van witbier en chorizo

#### TUSSENGERECHT

Paprikasoep met kappertjes, bosui en kruidensalade

#### HOOFDGERECHT

Fazant met witlof, spruitjes, rösti-aardappelen en Orvalroomsaus

#### NAGERECHT

Tarte tatin van peer met popcorn ijs en yoghurtmousse

\* = voordelig alternatief

## AMUSE Cappuccino van tomaat, garnaal en basilicum

250 ml tomatensap  
250 gr gepelde grijze  
garnalen  
300 ml slagroom  
5 bl gelatine

2 blaadjes gelatine  
1 bosje basilicum  
½ bosje waterkers  
100 ml visbouillon  
150 ml slagroom

### Bereiding tomatenbavarois

Zet 12 glaasjes in de vriezer  
Week de gelatine in koud water.  
Verwarm het tomatensap en los hierin de uitgeknepen gelatine op.  
Laat afkoelen tot het lobbig begint te worden.  
Klop de slagroom tot yoghurt dikte en meng door het tomatensap.  
Breng op smaak met peper en zout.  
Verdeel de garnaltjes over de glazen en hierop de tomatenbavarois gieten. Vul glaasjes voor driekwart.  
Laat verder opstijven in de koelkast.

### Bereiding basilicumschuim

Week de gelatine in koud water.  
Verwarm de visbouillon en voeg de basilicum, waterkers en uitgeknepen gelatine toe.  
Cutter het mengsel met de staafmixer zeer fijn en laat het mengsel opstijven tot het lobbig begint te worden.  
Sla de slagroom tot yoghurt dikte en vermeng met de lobbige bouillon.  
Breng het over in een spuitzak en laat verder opstijven.

### Uitserveren

Haal de glaasjes uit de koelkast en laat op temperatuur komen.  
Spuit wat basilicumschuim op de tomaten bavarois.

## VOORGERECHT Open kervellasagne van Zeeuwse schelpjes met spinazie en een jus van witbier en chorizo

½ kg pastabloem  
8 eierdooiers  
3 eieren  
Zout  
2 tl olijfolie  
½ bosje fijngehakte  
kervel

1 kg kokkels  
1 kg mossels  
1 kg scheermessen  
Tijm  
Rozemarijn  
6 tn knoflook  
2 flesjes witbier

1 uitje  
½ tn knoflook  
3 champignons  
tijm  
100 g chorizo  
100 ml kippenbouillon  
sap van ½  
citroen

500 g spinazie  
2 sjalotjes  
2 tn knoflook

### Bereiding pasta

Meng alle ingrediënten, behalve de kervel en kneed ze tot een stevige deegbal.  
Verpak het deeg in gladfolie en laat een uur rusten in de koelkast.  
Rol de pasta uit tot dunne plakken met behulp van de pasta machine.  
Strooi wat kervel op de plakken en klap ze dubbel en draai opnieuw tot dunne plakken.  
Snijd de pasta in 24 mooie vellen naar eigen inzicht.

### Bereiding schelpjes

Was de schelpen grondig zodat er geen zand meer achterblijft.  
Houd elke soort apart en voeg bij elke soort wat tijm, rozemarijn en 2 tn knoflook en vers gemalen peper toe.  
Doe steeds wat maisolie in een hete koekenpan en bak daarin elke soort van de schelpen. Voeg steeds ongeveer 2 dl witbier toe en zet er een deksel op.  
Als de schelpen na ongeveer 1 minuut open zijn, giet je ze door een zeef. Bewaar de jus.  
Haal de schelpdieren uit hun schelpjes.  
Zeef de jus.

### Bereiding witbierjus

Snijd de ui, de knoflook, champignons en chorizo fijn.  
Stoof de ui, knoflook, champignons tijm en chorizo aan in wat boter.  
Blus met het 1 dl schelpenjus, breng tot aan het kookpunt en voeg de kippenbouillon en de rest van de schelpenjus toe.  
Laat dit zachtjes koken tot ½ van de hoeveelheid.  
Voeg het citroensap toe en zeef.  
Bindt eventueel met nog wat boter.

### Bereiding spinazie

Snijdt de sjalot zeer fijn.  
Stoof de spinazie met de sjalot en de geperste knoflook gaar in boter.  
Kruid met peper en zout.

½ bosje kervelpluksels  
24 blaadjes jonge  
spinazie  
6 el chorizoblokjes

### **Uitserveren**

Blancheer de lasagnevellen beetgaar.

Warm de schelpdieren op in de witbierjus.

Leg een lasagnevelletje op een bord. Leg er de schelpdieren en spinazie op en leg daar bovenop een tweede lasagnevel.

Schuim de jus op met de Bamix en schep dit op en rond de lasagne.

Werk af met wat jonge spinazieblaadjes, kervelpluksel en chorizo.

## TUSSENGERECHT Paprikasoep met kappertjes, bosui en kruidensalade

9 rode paprika's  
olijfolie  
peper  
zout  
50 g kappertjes  
1 venkel  
2 citroenen  
6 takjes peterselie  
6 takjes venkeloof  
6 takjes dragon  
12 bosuitjes

### Bereiding paprikasoep

Leg de paprika's in een ovenschaal en besprenkel ze met olijfolie, peper en zout. Zorg er voor dat de paprika's overal bedekt zijn met olie. Laat de paprika's 30 minuten kleuren in een voorverwarmde oven van 190 °C.

Laat de kappertjes goed uitlekken droog tussen wat keuken papier en bak ze krokant in een dun laagje olie in een koekenpan.

Laat ze vervolgens weer uitlekken op keukenpapier.

Rasp de citroen en pers deze uit.

Snijd de venkel dun en leg de plakjes in ijswater met een beetje citroensap.

Pluk het peterselieblad, het venkeloof en de dragon in grove stukken.

Was de kruiden in koud water, dek ze af met vochtig keukenpapier en zet koel weg.

Bak de bosuitjes heel kort een pan met wat olie (de ui hoeft niet gaar te zijn).

Pureer 7 paprika's inclusief de zaadlijsten met 300 ml olijfolie en het vocht dat is vrijgekomen bij het poffen van de paprika's.

Zeef de soep en breng op smaak met zout en peper. Voeg een beetje rasp en sap van citroen toe.

Zet borden in de bordenwarmer, zodat de soep lauw geserveerd kan worden

### Vorbereiden uitserveren

Verwijder de zaden en vel van de overgebleven paprika's.

Snijd in stukjes en breng op smaak met peper, zout, een beetje olijfolie en citroenrasp.

Laat de gesneden venkel uitlekken en marineer deze op dezelfde manier als de paprika.

### Uitserveren

Leg de gemarineerde paprika een in bord.

Schenk er de koude soep bij.

Leg de venkel in het midden met daarop de kruidensalade en de bosui.

Druppel wat olie op de soep en strooi de gefrituurde kappertjes er overheen.

## HOOFDGERECHT Fazant met witlof, spruitjes, rösti-aardappelen en Orvalroomsaus

12 fazantenfilets  
120 ml Orval  
40 g gesmolten boter  
peper & zout

60 g bloem  
60 g kastanjemeel  
25 g hazelnootpoeder  
12 g suiker  
40 g orval  
2 tl gistextract  
(marmite)  
1 el kandijsiroop

15 g bloem  
15 g kastanjemeel  
25 g hazelnootpoeder  
2 g zout  
30 g zachte boter

6 kleine stronken witlof  
bouillon  
40 g boter  
sap van ½ citroen  
peper  
zout

### Bereiding fazant

Snijd de filets wat bij, de parures kunnen naar bereiding saus.  
Leg de fazantenfilets in een vacüum zak met het bier, boter en peper en zout.  
Trek vacüum en laat een zo lang als mogelijk marinieren.  
Dep de filets goed droog en bak ze heel kort op een hoog vuur aan.

### Bereiding Orval-moutaarde 1

Meng de bloem met het kastanjemeel, hazelnootpoeder en de suiker.  
Voeg ook het bier, gistextract en de kandijsiroop toe.  
Rol met een rolstok tussen twee vellen bakpapier heel dun uit ± 20 x 15 cm  
Laat zo lang als mogelijk drogen in een oven van 90 °C.

### Bereiding Orval-moutaarde 2

Laat de massa uit de eerste bereiding wat afkoelen.  
Cutter deze dan fijn.  
Meng de bloem, kastanjemeel, hazelnootpoeder, het zout en de zachte boter onder de droge massa.

### Bereiding witlofpunt

Snijd de witlof stronken in de lengte in tweeën, laat heel en snijd het kontje er pas af net voor het uitserveren  
Beboter de bodem van een pan en leg de witlofstronken naast elkaar.  
Giet een klein scheutje bouillon over de stronken samen met het citroensap.  
De witlofstronken mogen niet onder bouillon staan.  
Kruid de witlof af met peper en zout en dek af met boterpapier.  
Gaar gedurende 10 minuten op een zacht vuur (glaceren) en laat afkoelen.  
Zet een half uur voor uitserveren in de bordenwarmer.

12 stronken witlof  
90 g boter  
5 el suiker  
Wat bladerdeeg van het  
dessert dun uitgerolt  
Peper  
zout  
Siliconen vorm

### **Bereiding Tatin van witlof**

Haal de bittere kern uit de witlof, snijd de witlof fijn.  
Smeer in de boter.  
Kruid met peper en zout.  
Meng met de suiker.  
Schik in de siliconenvormen.  
Rol het bladerdeeg uit tot een plak van 3 – 4 mm.  
Prik het bladerdeeg met een vork in, bedek nu elke vorm met een laag bladerdeeg.  
Bakt ± 25 minuten af in een oven van 180 °C.

2 lange sjalotten  
100 ml Orval  
3 dl fazantenbouillon  
2 dl room  
30 koude boter

### **Bereiding roomsaus afgewerkt met Orval**

Bak de parures van de fazantenfilets even goed aan in een beetje boter.  
Snijd de sjalot fijn en smeer deze aan bij de parures.  
Blus af met een beetje Orval (hou wat bier achter voor de afwerking van de saus) en voeg de fazanten bouillon toe.  
Laat een beetje inkoken (reduceren).  
Voeg de room toe en reduceer tot saus dikte.  
Zeef met een punt zeef.  
Kruid af met peper en zout  
Voeg de rest van het bier toe om de saus een frisse smaak te geven.  
Bind net voor het doorgeven met de koude boter (monteren).

6 witlofstronken  
50 boter  
Peper en zout  
1 citroen  
2 el suiker  
1 kl vijfkruiden  
mengeling

### **Bereiding crème van gebrande witlof**

Haal de bittere kern uit de witlof, snijd de witlof fijn.  
Maak van de boter een beurre noisette.  
Stoof de witlof hierin aan.  
Kruid af met peper en zout en voeg wat citroensap toe.  
Glaceer met wat suiker.  
Laat uitzweten.  
Mix en kruid af met vijfkruiden mengeling.  
Maak eventueel voor het uitserveren nog wat smeug met een beetje room.

12 spruitjes  
3 el blanke fond  
40 g boter  
verse nootmuskaat

### **Bereiding spruitjes**

Maak de spruitjes schoon.  
Blanceer de spruiten in de blanke fond en laat ze afkoelen.  
Stoof ze in de boter.  
Kruid af met verse nootmuskaat, peper en zout.

peper  
zout

3 grote aardappelen  
100 g boter  
peper  
zout  
druivenpitolie

### **Bereiding rösti**

Klaar de boter.

Rasp de aardappelen.

Meng ze met de geklaarde boter en peper en zout.

Maak 12 rösti rondjes.

Bak ze in een pan met olie op kleur, en zet ze apart.

Gaar net voor het uitserveren verder af in een pan, mooi op kleur

### **Uitserveren**

Laat de fazantenfilets ± 6 minuten verder garen op een zacht vuur.

Maak van alle ingrediënten een mooi bordje.



## NAGERECHT Tarte tatin van peer met popcorn ijs en yoghurtmousse

375 g bloem  
7,5 g zout  
375 g koude boter  
187,5 ml koud water

60 g boter  
200 g rauwe pofmaïs  
500 ml room  
700 ml melk  
2 vanillestokjes  
4 eidooiers  
200 g suiker  
½ theelepel versgemalen  
zwarte peper  
Grof zeezout  
20 g boter

### Bereiding snel bladerdeeg (hoofd en nagerecht)

Meng de bloem met het zout in een kom.

Snijd de koude boter in blokjes van ongeveer 1 bij 1 centimeter en hussel ze met je vingertoppen door de bloem (niet kneden).  
*Zorg er voor dat je snel en koud werkt, dat is het geheim voor mooie laagjes in het deeg.*

Voeg het water toe en meng alles tot het een geheel is. (niet kneden, bedoeling dat blokjes boter heel blijven).

Rol het deeg op een licht bebloemd werkblad uit tot de lengte drie keer zo lang is als de breedte.

Vouw het deeg als een brief in drieën.

Draai het deeg een kwartslag en rol het nu in de andere richting uit, tot weer drie keer zijn lengte.

Vouw ook dit stuk deeg weer in drieën.

Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.

Rol het deeg na het rusten weer op het werkblad uit tot drie keer zo lang (zoals hierboven beschreven).

Vouw het deeg weer als een brief in drieën en rol weer uit.

Laat het deeg nogmaals 30 minuten rusten in de koelkast.

### Bereiding popcorn ijs

Doe de boter in een grote pan met een deksel, zet hem op halfhoog tot hoog vuur.

Verwarm hem 4 tot 5 minuten tot de boter schuimt of bruin begint te worden.

Doe de pofmaïs er in en roer tot de korrels met boter zijn omhuld.

Sluit de pan en pof de mais circa 3 minuten, schud de pan regelmatig tot de mais openspringt, zet het vuur uit bij het eerste openspringen.

Schep 175 gram gepofte maïs in een middelgrote kom en houd de overige 25 gram apart om te karamelliseren.

Doe de room en de melk in een pan en voeg de vanillestokjes en het merg toe.

Zet de pan op laag vuur en verwarm de inhoud ongeveer 10 minuten.

Neem de pan van het vuur vlak voor het roommengsel gaat koken, giet over de 140 gram popcorn en roer goed.

Zet de kom afgedekt opzij om de inhoud af te laten koelen (ongeveer 30 tot 45 minuten).

Giet het room popcornmengsel door een fijne zeef en druk zoveel mogelijk smaak uit de popcorn.

Doe de eidooiers in een grote kom met 100 gram fijne kristalsuiker.

Klop deze bleek en luchtig en voeg daarna al omscheppend het room popcorn mengsel toe.

Doe dit "custardmengsel" met ¼ theelepel zout in een grote pan.

Zet de pan op halfhoog vuur en verwarm alles al roeren 5 tot 7 minuten tot het licht gebonden vla is.

*Laat hem niet koken omdat deze dan in de schift kan gaan.*

Neem de pan van het vuur en laat de custard 30 minuten afkoelen.

Giet hem in een de ijsmachine en draai hem tot ijs en zet weg in de vriezer.

Doe de overgebleven 100 gram suiker met een druppel water in een schone, middelgrote pan met antiaanbaklaag en zet op halfhoog vuur.



80 g yoghurt  
80 g crème fraîche  
30 g poedersuiker  
1 ½ blaadje gelatine  
½ citroen  
½ limoen  
80 ml slagroom

Laat dit 6 tot 7 minuten koken en beweeg de pan hierbij tot de suiker (zonder te roeren) een goudbruine karamel is geworden, voeg boter toe.

Draai het vuur lager en voeg de achtergehouden popcorn toe met versgemalen zwarte peper en een ½ theelepel zout.

Roer alles eenmaal goed door.

Laat de karamel al roerend nog 1 minuut koken tot alle popcorn rondom bedekt is.

Giet de karamel op een met bakpapier beklede bakplaat en laat afkoelen.

### **Bereiding yoghurtmousse**

Week de gelatine in koud water.

Klop de slagroom stijf.

Meng crème fraîche, yoghurt en poedersuiker door elkaar.

Knijp de blaadjes gelatine uit en verwarm de gelatine in een beetje van het yoghurtmengsel tot het oplost en roer dit weet terug door de rest van het mengsel.

Breng op smaak met de citroen en limoensap en roer door.

Schep de geklopte slagroom erdoor.

Schenk de massa in een kleine vormpjes.

Laat 2 uur in de koelkast opstijven.

Het bladerdeeg van  
bereiding hierboven  
200 g lichtbruine suiker  
50 g zachte boter  
10 el Poire Williams  
2 kaneelstokjes  
7 hand peren

### **Bereiding tarte tatin**

Verwarm de oven voor op 220 °C conventionele of 190 °C hetelucht.

Plaats een gastronormbak in de oven, om de bakvorm van de tatin in te zetten, dit tegen het lekken.

Zet alvast een bakvorm klaar.

Doe de likeur in een grote kom.

Schil de peren, snijd ze in achten en doe leg ze in de likeur.

Rol het deeg bladerdeeg uit op een lichtjes met bloem bestrooid werkblad.

Snijd vervolgens met behulp van een bord dat iets groter is dan de bakvorm, een cirkel uit het deeg.

Doorprik lichtjes met een vork en plaats in de koelkast terwijl je verder gaat met de rest van de bereiding.

Verdeel de boter met je vingers gelijkmatig over de bodem van een koekenpan.

Strooi de suiker over de bodem.

Zet de koekenpan op een middelhoog vuur.

Houd de pan nu goed in de gaten en beweeg ze rond als de ene kant sneller bruint dan de andere.

Neem de pan van het vuur zodra de suiker gekaramelliseerd is. Voeg een kaneelstokje toe.

Giet de karamel nu snel in de bakvorm.

Neem de peren uit het sap en schik ze in een cirkelvorm dicht tegen elkaar in de bakvorm.

Leg de bladerdeegcirkel over de peren.

Duw de randen stevig aan tegen de zijanten van de bakvorm, plaats dan in het midden van de oven boven of in de lekbak

Bak 25 minuten of tot het deeg een mooie, goudbruine kleur heeft en goed gerezen is.

Neem uit de oven en laat 5 minuten rusten.

Haal de tarte tatin uit de bakvorm als deze nog warm is.

Laat staan tot uitserveren.

### **Uitserveren**

Schik alle componenten speels op het bord en serveer uit.