



MENU

Januari 2023

WIJNEN

Le Caillou

Xisto Ilimitado

Puench Haut

Chat Peyrou

GERECHTEN

AMUSE

Loempia met zalm, pompelmoes en
zoetzure saus van orval

VOORGERECHT

Tartelette met duxelles, aardappelcrème,
zoetzure zilverui en koffiesaus

TUSSENGERECHT

Gepofte pompoen met pastinaak crème, salie-
chimichurri, pepita 's en pompoenmadeleine

HOOFDGERECHT

Houtduif op spruitjesstampot met
schorseneren

NAGERECHT

Panna Cotta van passievrucht met Mango-
Yoghurtijs en kokoscrumble & meringue

AMUSE Loempia met zalm, pompelmoes en zoetzure saus van orval

20 gr. Sesamzaadjes
½ Paksoi
1 Lente uitje
1/5 Daikon
250 gr Gerookte zalm
2 Pompelmoes
150 gr Taugé
Sushi azijn
Peper/zout

40 gr Rietsuiker
80 ml Frambozen azijn
1 fl Orval
1 rode peper
Maïzena
100 ml Room
1 el gehakte koriander
Zout/Peper

12 Loempiavellen
1 eiwit

Zonnebloemolie

Bereiding vulling voor de Loempia

Bak de sesamzaadjes aan.

Snijd de Paksoi, het lente uitje, de daikon en de gerookte zalm mooi fijn

Schil de pompelmoes en haal partjes eruit. Is garnering.

Laat ze uitlekken op wat keukenpapier

Stoof de paksoi ,het lente uitje, de daikon en de sojascheuten **apart** en snel zodat ze nog mooi knapperig blijven.

Blus af met weinig sushi-azijn.

Breng op smaak met zout en peper en houd rekening met het zoutgehalte van de gerookte zalm.

Doe de groenten in een kom en meng er de sesam en zalm erdoor en laat afkoelen.

Zoetzure saus van Orval

Neem een steelpan en doe er de rietsuiker in en een heel klein beetje water.

Laat het karamelliseren zonder erin te roeren.

Als de suiker volledig is gekarameliseerd, doe je er de frambozen azijn bij.

Laat dit samen een beetje inkoken.

Giet het flesje Orval erbij.

Voeg de helft van de rode peper (zonder zaadjes) toe en laat even opkoken

Bind wat bij met maïzena.

Neem de rode peper eruit en voeg de room toe, Laat indikken tot dikke saus.

Snijd de overige rode peper in fijne brunoise.

Snipper de koriander. Werk hier de saus mee af voor het opdienen.

Draai de koude vulling in de loempiavellen.

Plak ze dicht met losgeklopt eiwit

Uitserveren

Bak de loempia voor in een friteuse op 180 °C en bak ze voor uitserveren mooi goudbruin zijn.

VOORGERECHT Tartelette met duxelles, aardappelcrème, zoetzure zilverui en koffiesaus

6 Loempiavellen
Boter
zout

Bereiding deegbakjes

Verwarm de oven voor op 160 °C

Smelt de boter.

Snijd elk vel in vieren.

Bestrijk de deeggrondjes met boter en leg ze per 2 op elkaar.

Bekleed hiermee tartelette vormpjes met een doorsnede van 8 cm en verwijder overtollig deeg.

Bak de tartelettes licht goudbruin.

Haal de deegbakjes uit de oven en laat 2 minuten in de vormpjes afkoelen.

Haal ze uit de vormpjes, bestrooi met wat zout en laat verder afkoelen.

250 g kruimig
aardappels
0,5 l groentebouillon
boter
zout

Bereiding aardappelcrème

Schil de aardappels en snijd ze in grove stukken.

Kook ze in de groentebouillon gaar.

Giet de aardappels af, maar bewaar de bouillon.

Knijp de aardappels door een pureeknijper.

Voeg boter en wat groentebouillon toe, zodat er een gladde crème ontstaat.

Voeg zout toe en breng over in een spuitzak.

Bewaar in de koelkast.

470 g verse zilveruitjes
1 cm gemberwortel
200 ml natuurazijn
100 ml water
300 g suiker
4 takjes tijm
1 el peperkorrels

Bereiding zoetzure zilverui

Breng een pan met licht gezouten water aan de kook.

Blancheer de zilveruitjes gedurende 2 minuten.

Koel onmiddellijk terug in ijswater.

Snijd de gemberwortel in plakjes.

Breng de natuurazijn, het water, de suiker, de plakjes gemberwortel, de tijm en de peperkorrels in een pannetje aan de kook.

Haal het pannetje van het vuur en laat gedurende 15 minuten trekken.

Zeef de zoetzuur.

Pel en halveer de zilveruitjes en haal de lamellen uit elkaar.

Voeg deze aan het zoetzuur toe en verwarm het zoetzuur.

Laat 15 minuten op zacht vuur garen. .

Haal van het vuur en laat afkoelen.

105 ml Sweet Soya Saus
45 ml sterke koffie
1,5 tl maïzena

300 g oesterzwammen
4 sjalotjes
2 tn knoflook
boter
200 ml groentebouillon
200 ml Madeira
peper
zout

½ bosje platte
peterselie
mizuna (Japanse
mosterdsalade)

Bereiding koffiesaus

Verwarm de soya saus en de koffie in een pannetje.
Voeg een paar druppels water toe aan de maïzena en roer tot een glad mengsel.
Haal de pan van het vuur en roer de maïzena erdoor, zodat de saus bindt.
Laat afkoelen en bewaar in de koelkast.

Bereiding duxelles

Maak de oesterzwammen schoon en snijd ze in kleine stukjes.
Snijd de sjalotjes in een zeer fijne brunoise.
Snijd de knoflook in zeer fijne stukjes.
Verwarm de boter in een koekenpan op medium vuur.
Voeg de oesterzwam, sjalot en knoflook toe en bak tot het mengsel begint te kleuren.
Voeg peper en zout naar smaak toe.
Voeg de bouillon en Madeira toe en laat inkoken.
Laat de duxelles afkoelen.

Vorbereiden uitserveren

Leg de zak met aardappelcrème ongeveer 20 minuten in een pan water van ongeveer 60 °C.
Snijd de peterselie fijn.
Verwarm de koffiesaus en de duxelles tot lauwwarm.

Uitserveren

Zet op elk bord een deegbakje.
Meng de peterselie door de duxelles en vul hier de deegbakjes mee.
Spuut op elke tartelette vijf (kleine) toefjes aardappelcrème
Leg tussen deze toefjes een lamel van zilverui en druppel hier wat koffiesaus in.
Garneer met mizuna.

TUSSENGERECHT Gepofte pompoen met pastinaakcrème, salie-chimichurri, pepita's en pompoenmadeleine

600 g pastinaken
300 ml room
300 ml groentebouillon
citroensap

1 hokkaida pompoen
2 el olijfolie
2 tl baharat

50 g kristalsuiker
100 ml water
50 g pompoenpitten
zonnebloemolie om in
te bakken

1/2 bosje platte
peterselie
20 blaadjes salie
½ sjalot
½ teen knoflook
½ rode peper
2 el sherryazijn
200 ml extra vierge
olijfolie

Bereiding pastinaakcrème

Schil de pastinaken en snij in gelijke stukken. Breng pastinaken met room en groentebouillon aan de kook.

Kook in ong. 20 min gaar

Doe samen met kookvocht in de blender en voeg naar smaak peper, zout en citroensap toe.

Bereiding pompoen

Verwarm de oven op 180 °C. Verwijder de pompoenpitten en verwijder de schil.

Snij de pompoen in gelijke stukken(parten) van 2,5 cm dik. Derest van de pompoen is voor de madeleines.

Besprenkel met olijfolie en bestrooi met baharat en meng goed. Leg parten in ovenschaal en bedekt met aluminiumfolie.

Plaats in oven en pof 10-12 min. Laat afkoelen.

Bereiding pepita's

Verwarm water met suiker tot suiker opgelost is en voeg dan de pompoenpitten toe en blancheer ca 1 min.

Schenk inhoud door zeef en laat pompoenpitten drogen.

Verwarm laagje zonnebloemolie in koekenpan en voeg pompoenpitten toe en bak goudbruin.

Zeef opnieuw en bestrooi royaal met zout en laat pitten uitharden.

Bereiding salie-chimichurri

Pluk de blaadjes van de takjes peterselie en de salie en snijd ze fijn.

Snipper de sjalot en knoflook en rode peper(zonder zaadjes)

Meng alle ingrediënten en voeg peper en zout naar smaak toe.

100 g
Hokkaidopompoen
6 takjes tijm
75 g bloem
2,5 g bakpoeder
3 eiwitten
Snufje zout
12,5 ml olijfolie
Tijm

Shiso purple
frisée

Bereiding pompoenmadeleines

100 g pompoen snijden in grove stukken en bestrooien met peper en zout
Leg op bakplaat en bedek met aluminiumfolie en zet in oven op 180 °C. Pof pompoenen ong. 20 min tot ze zacht zijn.
Doe pompoenen in de blender en mix glad. Plaats puree in de koelkast.
Vormpjes voor madeleine invetten met olijfolie.
Weeg 100 g pompoenpuree af .Hak de blaadjes v de tijm fijn. Zeef bloem en bakpoeder boven kom.
Klop eiwitten op met een snufje zout in keukenmachine en klop net als merengue luchtig.
Meng de pompoenpuree met fijngehakte tijm en olijfolie.
Spatel het bloemmengsel door de puree en voeg dan de luchtig geklopte eiwit toe.
Vul de madeleinevormpjes en zet in midden v d oven op 185 °C. en bak 12-15 min.

Vorbereiding uitserveren

Laat pompoen op kamertemperatuur komen en warm pastinaakcrème op

Uitserveren

Leg op ieder bord een pompoenpart en schep hiernaast een Quenelle pastinaakcrème. Schep een flinke lepel chimchurri tussen pompoen en pastinaakcrème.
Garneer met pepita 's en shiso purple en frisee . Serveer madeleine er apart bij.

HOOFDGERECHT Houtduif op spruitjesstampot met schorseneren

6 hele duiven
6 duivenborst filets
1 blik (700gr)
ganzenvet

Duif

Fileer de hele duiven, haal de borstenfilet eraf en leg ze samen met de 12 andere borstfilets koel weg.
Fileer de boutjes er ook af en laat deze 3 uur garen in een pan met ganzenvet op 75° C.
Karkas naar volgende bereiding.
Ganzenvet zeven en bewaren.

1 grote ui
2 takjes tijm
10 ml cognac
1 liter kippenbouillon
Roomboter
Arachideolie

Saus

Hak de karkassen van de duiven in stukken, kleur aan in een braadpan met hete arachideolie, voeg de grof gesneden ui toe.
Flambeer met de cognac, laat verdampen.
Blus af met de kippenbouillon, voeg de tijm toe.
Breng aan de kook zet het vuur laag, laat inkoken tot er een ½ liter over is.
Zeef de saus door een doek.
Laat staan tot gebruik.

3 stuks schorseneren

Krokantje schorseneer

Frituren op 180 graden

2 truffelaardappels

Truffelaardappel

Koken en in plakjes snijden.

0,5 kilo kruimige
aardappels
0,5 kilo spruitjes
50 ml melk
125 g boter
Verse nootmuskaat
Pezo

Spruitjesstampot

Kook de aardappels gaar in water met zout, giet af en stoom droog.
Kook de melk, stamp de aardappels tot een gladde puree met de hete melk en 200 g boter.
Kook de spruiten beetgaar in water met zout en stoof ze met de rest van de boter.
Voeg ze aan de puree en stamp niet al te fijn, houd eventueel nog een paar spruitjes achter om het bord op te maken.
Breng op smaak met versgemalen peper en nootmuskaat.
Houd warm tot gebruik.

3 Cox of Pink ladies
150 g preiselbeeren-
compote

Gepofte appels met preiselbereren

Laat de schil van de appels zitten, verwijder het klokkenhuis met een appelboor.
Halveer de appels horizontaal in tweeën zodat je het gat van de appelboor ziet.
Verwarm de oven op 150° C
Pof de gehalveerde appels ongeveer 15 minuten in de oven.
Vul ze met de compote

50 g roomboter
50 g olijfolie

Uitserveren

Bak duivenborstfilet. En laat rusten

Maak van alle componenten een mooi bordje.

Verwarm de duivenborstjes 1-2 minuten in de voorverwarmde oven.

Leg deze als laatste op het bord en serveer gelijk uit.

NAGERECHT Panna Cotta van Passievrucht met Mango-Yoghurt ijs en kokos crumble en Meringue

250 ml Mangopuree
250 ml Volle Yoghurt
50 gr Honing

250 ml room
40 ml passie Vrucht sap
20 ml Passie Sorbet
25 gr kristalsuiker
4 gr gelatine
enkele druppels vanille-
extract

40 gr bloem
30 gr haverhout
40 gr boter
40 gr suiker
20 gr kokos
zout

70 gr kristalsuiker
40 gr poedersuiker
2 eiwitten

Bereiding Mango Yoghurtijs

Meng de Yoghurt, Mangopuree en Honing.
Draai ijs in de ijsmachine.

Bereiding Passievrucht Panna Cotta

Week de gelatine in ruim koud water
Meng de slagroom, suiker, vanille-extract en het sap van de passievrucht in een stelpannetje en roer goed door.
Breng dit langzaam aan de kook. Haal van het vuur zodra het begint te koken en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
Roer goed door tot de galantine helemaal opgelost is.
Schenk de panna Cotta in de spiraalvormpjes en laat bevriezen.

Bereiding Kokos Crumble

Verwarm de oven op 180 graden en bekleed een bakplaat met vetvrij papier of silpad.
Voeg alle ingrediënten in een kom en meng met je handen totdat er een kruimig deeg ontstaat.(blijf het deeg te nat,
Voeg wat extra bloem toe en te droog wat extra water)
Verspreid de crumble op de bakplaat en zet midden in de oven.
Schep de crumble om als de randjes bruin beginnen te worden. Herhaal dit enkele malen tot de crumble mooi bruin ziet.
Laat afkoelen en maak er crumble van.

Bereiding Meringue

Verwarm de oven op 90 graden
Bekleed een bakplaat met vetvrij papier of silpad.
Zorg voor een vetvrije beker en garde!
Doe het eiwit in de kom en begin te mixen
Zodra het eiwit stevig begint te worden de kristalsuiker beetje bij beetje bij het eiwit
Blijf mixen totdat en eiwit stijf is en de kristalsuiker volledig opgelost is.
Schep nu voorzichtig met een spatel de poedersuiker door de meringue en zorg dat deze luchtig blijft.
Doe de meringue in een spuitzak en spuit nu toefjes op de bakplaat.
Bak de merengue in 50 minuten op 90 graden in de oven

45 gr suiker
50 gr passie vruchtensap
30 gr bloem
30 gr eidooier
10 gr eiwitpoeder
75 gr eiwit
Evt. Baking Soda

2 mango
Munt

Bereiding Spongecake

Klop de eidooiers op met de helft van de suiker en voeg het vruchtensap toe.

Doe hetzelfde met de eiwitten en de andere helft van de suiker.

Een snufje zout kan helpen om een mooi opgeklopt geheel te krijgen.

Meng de opgeklopt dooier en eiwit voorzichtig om met de bloem en de eiwitpoeder

Voor een luchtiger gebak kan je een beetje bakpoeder toevoegen.

Vul 6 kartonnen drankbekertjes voor 2 derde met het beslag. Plaats ze 1,5 min op vol vermogen in de microgolfoven.

Uitserveren

Schil de mango en snij in kleine blokjes, haal op tijd de pannacotta uit vriezer en leg ze direct (bevroren) op het bord

Schik alles op het bord.

Garneer af met de mango en muntbladje