



MENU

Maart 2023

WIJNEN

Saint Veran

Saint Veran

Domaine de la Métairie d'Alon

Les Benedictine

GERECHTEN

AMUSE

Met Furikake-crème gevuld rolletje van koolrabi met wortel velouté

VOORGERECHT

Bietenmousse met structuren van biet, balsamicoparels, krokant van aardappel en mosterdijs

TUSSENGERECHT

Krokante zwezerik met knolselderij crème en parelcouscous

HOOFDGERECHT

Gevulde kalkoenfilet en mosterdsaus met cranberry

NAGERECHT

Tartelette met moka-crème, hazelnoot, meringue en karamelsaus

AMUSE: Met Furikake-crème gevuld rolletje van koolrabi met wortel velouté

3 koolrabi
300 g roomkaas
6 el Furikake (Japans
zeewierstrooisel)

1 lt. wortelsap
100 ml slagroom
2 kardemompeulen
4 Cubebe pepers
(staartpeperkorrels)
50 g boter
60 g eidooier

2 tl Furikake
24 eetbare
bloemblaadjes

Bereiding rolletjes

Verwarm voor de rolletjes de oven voor op 195 graden. Leg de koolrabi in het midden van de voorverwarmde oven en laat ca 35 min garen. Haal de koolrabi uit de oven en laat afkoelen. Meng de roomkaas met de Furikake en schep deze in een spuitzak. Schaaf de koolrabi met behulp van de snijmachine opstand 10 in dunne plakjes. Snijd vier mooie rechthoeken uit de koolrabiplakjes. Spuit in de breedte van elk plakje een streep Furikake crème en rol de koolrabiplakjes op tot een rolletje.

Voor de wortel velouté

Breng het wortelsap en de slagroom met de kardemompeulen en de Cubebe pepers in een pannetje op medium vuur aan de kook. Laat het geheel inkoken tot ongeveer 600 ml. Verwijder de kardemompeulen en de Cubebe pepers uit het wortelsap en klop met de garde de boter en de eidooiers erdoor en daarna zeven. Serveer de wortel velouté lauw.

Uitserveren

Verdeel de wortel velouté over (kleine) diepe borden en leg in elk bordje een koolrabirolletje. Bestrooi het rolletje met de Furikake en garneer met de bloemblaadjes

VOORGERECHT: Bietenmousse met structuren van biet, balsamico-parels , krokant van aardappel en mosterdijs

Recept van Terence van Lenten van Restaurant Le Poirier Burgh-Haamstede

200 g aardappel
9 g fijne mosterd
60 g eiwit

0,25 liter bietensap
1 sjalot
balsamico

150 g room
150 g crème fraîche
75 g eiwit
45 g suiker
3 blaadje gelatine
sap van 1/2 citroen

110 g balsamico
30 g suiker
30 g water
2,5 g agaragar
Gembersiroop
Bakje olie in de vriezer

2 rode bieten
15 g witte wijnazijn
15 g water
15 g suiker

Aardappelpuree

Maak van de aardappels een aardappelpuree zonder toevoegingen. Neem 100 gram puree en voeg de mosterd en het eiwit toe en roer glad. Strijk de puree dun uit op een bakmatje en droog in een oven van 85 °C. Als de krokant los komt van het bakmatje is deze goed (ongeveer 45 tot 60 minuten).

Bietenmousse

Maak het sap hoog op smaak met peper en zout, sjalot en balsamico. Kook het sap in tot 65 ml. Maak fijn met de staafmixer en zeef door een fijne zeef.

Week de gelatine in koud water. Verwarm een deel van het bietensap en los de gelatine daar in op. Vermeng met de rest van het bietensap en voeg het sap van de citroen toe.

Klop de room lobbig. Zet apart tot gebruik.

Klop het eiwit stijf met de suiker.

Neem het bietensap en meng met de crème fraîche. Spatel het eiwit door de crème fraîche massa en als laatste de opgeslagen room.

Doe de massa in een bekken en laat opstijven in de koelkast.

Balsamico-parels

Meng de balsamico, suiker, water en agaragar. Voeg gembersiroop naar smaak toe. Breng deze massa aan de kook en laat een aantal minuten zachtjes koken. Laat deze massa kort afkoelen en doe in een spuitflesje met een niet te groet opening.

Neem de olie uit de vriezer.

Druppel nu gelijkmatig druppels in de koude olie tot het flesje leeg is. Zeef de parels uit de olie. Zet de olie terug in de vriezer voor de volgende groep. Spoel de parels af onder koud water en doe deze in een bakje tot gebruik.

Zet na gebruik de olie weer terug in de vriezer.

Bietenbrunoise en bietenslierten

Maak een zoetzuur van water, witte wijnazijn en suiker. Even opkoken en af laten koelen.

Schil de rode bieten met de dunschiller.

Snij van 1 biet plakken op de snijmachine op stand 14. Snij daar een mooie brunoise van. Doe deze brunoise in een vacuümzak met een beetje zoetzuur en trek vacuüm. Door het vacuüm zal het zoetzuur eerder intrekken.

Snij van de andere biet zeer dunne plakken op de snijmachine stand 8. Deze blijven rauw, dus moet echt heel dun zijn.

Snij vervolgens een fijne julienne van de plakken.



125 g eidooier
60 g rietsuiker
750 g volle melk
35 g melkpoeder
70 g gladde mosterd
30 g grove mosterd

50 ml balsamico azijn
2 g zout
1/2 sjalot
1 tl mosterd
1 tl honing
1 eidooier
150 g olijfolie

Mosterd roomijs

Meng de eidooier en de suiker goed door elkaar. Verwarm de melk met de melkpoeder. Giet deze op het eidooier-suiker mengsel en meng goed.

Verwarm dit mengsel tot het gebonden is en laat afkoelen.

Mix met de staafmixer de 2 mosterd soorten erdoor.

Maak een ijs in de ijsmachine.

Balsamico dressing

Maak een dressing van de ingrediënten als een mayonaise.

Zeef de dressing en doe over in een spuitfles.

Bord opmaak

Neem met een lepel een goede hoeveelheid bietenmousse op een bord. Dresseer hierop en om de brunoise en de slierten van de rode biet en de balsamico-parels. Maak een kleine quenelle van het ijs en leg deze op de mousse. Dresseer de dressing en steek als laatste stukken krokant in de mousse.

TUSSENGERECHT: Krokante zwezerik met knolselderij crème en parelcouscous

800 g kalfszwezerik
(hartzwezerik)
2 el zout
2 lt. Kippenbouillon
2 takjes tijm
4 teentjes knoflook

$\frac{3}{4}$ knolselderij
6 el boter
6 el slagroom

300 g parelcouscous
3 tl ras el hanout
3 rode uien
1,5 rode paprika
3 el olijfolie
6 takjes platte
peterselie

3 banaansjalot
3 el olijfolie
12 el mayonaise (zelf
maken volgens
basisrecept)
3 el dijonmosterd

Bereiding zwezerik

Spoel de zwezeriken ca. 30 minuten in een bak met koud water met het zout terwijl de kraan zachtjes loopt. Breng de kippenbouillon met de tijm en knoflook aan de kook. Voeg de zwezeriken toe en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur uit en laat 10 minuten staan. Schep de zwezeriken uit de bouillon (bewaar deze) en laat afkoelen. Haal de vliezen van de zwezeriken door ze er met een mesje af te trekken. Dep ze droog en bewaar afgedekt in de koelkast.

Bereiding crème

Schil de knolselderij en snijd in gelijke blokjes. Voeg ze aan de bouillon toe en breng aan de kook. Zet het vuur lager en kook totdat de knolselderij zacht is. Schep de knolselderij uit de bouillon (bewaar deze weer) en pureer met de boter en de slagroom. 10 min in de Magimix tot fluweelzachte puree. En anders door zeef.

Bereiding couscous

Kook de parelcouscous volgens de aangegeven tijd op de verpakking in de kippenbouillon met de ras el hanout. Pel en snipper intussen de uien. Verwijder de steel en de zaadlijsten van de paprika en snijd in kleine blokjes. Verwarm de olijfolie in de koekenpan en voeg ui en paprika toe en bak tot uien glazig zijn. Giet de parelgort af en voeg aan het uienmengsel toe. Laat afkoelen.

Voor het garnituur

Pel voor het garnituur de banaansjalotten en snijd deze in 4 plakken van ca. 1 centimeter dik. Bestrijk ze aan beide kanten met de olijfolie en bestrooi ze met zeezout. Rooster de plakken sjalot op de hittebestendige ondergrond kort met een gasbrander. Bewaar afgedekt op kamertemperatuur. Meng de mayonaise met de mosterd en bewaar afgedekt in de koelkast.

12 takjes Salad Pea
(erwtenscheuten)

Voor het serveren

Laat alles op kamertemperatuur komen.

Pluk voor de couscous de blaadjes van de peterselie en hak ze fijn. Snijd de zwezerik in 12 gelijke porties en dep ze nogmaals droog. Meng peper en zout naar smaak door de panko en strooi op een bordje. Bestrijk de zwezeriken met de helft van de olijfolie en wentel door de panko. Verwarm de rest van de olijfolie met de boter in een pan. Voeg de zwezeriken toe en bak in ca. 2 min per kant goudbruin. Warm intussen de couscous op.

Schep een flinke lepel van de knolselderij crème op elk bord en strijk dit met bolle kant van een lepel een beetje uit.

Meng de peterselie door de couscous en verdeel over de borden. Leg er een stukje zwezerik op en garneer met de geroosterde sjalot, mosterdmayonaise en de Salad Pea.

HOOFDGERECHT: Gevulde kalkoenfilet en mosterdsaus met cranberry

500 g kruimige
aardappelen
1 eidooier
50 g Parmezaanse kaas
peterselie
Peper en zout
Wat nootmuskaat
3 eiwitten
1 el bloem
Paneermeel

1 kg Kalkoenfilet
300 g kalfsgehakt
4 el cranberries
0,5 tl grof gemalen
peper
0,5 tl pimenton
1 tl rozemarijn
30 g pijnboompitten
olijfolie
1 ui
200 g rauwe ham
150 g oesterzwammen
3 el broodkruim
30 ml cognac
50 g boter

Aardappelkroketjes

Schil de aardappelen en kook ze gaar. Giet af en pureer met pureeknijper.

Meng de eidooier, de gehakte peterselie en de Parmezaanse kaas door de aardappelpuree.

Breng hoog op smaak met peper zout en nootmuskaat. Laat puree afkoelen.

Klop de eiwitten met wat zout los. Verdeel de aardappelpuree in hoopjes van ong. 30 gram, en rol door de bloem tot kroketje, rol dan door het eiwit vervolgens door paneermeel, dan weer eiwit en tot slot nogmaals door de paneermeel

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Verwarm een scheut olijfolie in de koekenpan en voeg de fijngesnipperde ui toe en bak glazig. Voeg de gesneden oesterzwammen en de panko toe. Roerbak dit geheel even goed door.

Voeg tot slot de pijnboompitten toe. Flambeer met Cognac. Laat het geheel afkoelen.

Doe het gehakt in een kom van de Kitchenaid en meng het met een K-Klopper bij lage snelheid met de cranberries, peper en zout naar smaak pigmenton en gedroogde rozemarijn. Voeg het ui-oesterzwammen mengsel toe.

Snijd de kalkoenfilet in plakken van ongeveer ½ cm dikte. Sla ze nog platter met een vleeshamer of de zijkant van de bijl.

Bedek je werkvlak met twee vellen aluminiumfolie. Leg de vellen folie deel over elkaar, zodat je een groot oppervlak krijgt.

Schik de lapjes verticaal in twee identieke rijen op de folie. Doe het dakpansgewijs, waarbij alle sneetjes ham elkaar deels overlappen. Leg daarop de platgeslagen kalkoenlapjes. Schep het gehaktmengsel in het midden van de laag ham met kalkoen. Kneed het vlees tot een egale dikke worst, die horizontaal over de lapjes kalkoen liggen. Neem het vel aluminiumfolie onderaan vast en vouw het over het vleesmengsel heen. Maak de folie los van het vlees, en let erop dat de kalkoenlapjes en de ham strak tegen de gehaktvulling kleven.

Rol nu verder tot de gehaktvulling rondom ingepakt is met kalkoen en de ham. Span het vel aluminiumfolie vervolgens strak rondom de volledige rollade en maak ook de zijkanten hermetisch dicht. Leg de strak ingepakte rollade in een ovenschaal en schuif ze in de hete oven van 180 graden. Bak het vlees gedurende 45 minuten. Neem de rollade uit de oven, die je op temperatuur laat. Verwijder de aluminiumfolie voorzichtig en strijk ze in met een laagje olijfolie.

Schuif het vlees voor een tweede bakbeurt in de oven en laat het speklaagje nog 15 min kleuren op 180 graden.

Dan 10 min laten rusten.

40 g boter
5 sjalotjes
2-3 el mosterd
3-4 cranberry compote
3 el honing
600 ml kalfsfond
45 ml port
4 takjes rozemarijn
200 g crème fraîche
150 ml slagroom

600 g koolrabi
150 ml koksroom

½ bosje peterselie

Bereiding mosterdsaus

Smelt de boter in een pannetje met dikke bodem en bak de fijngesneden sjalot toe en bak deze tot ze glazig zijn.

Voeg de mosterd, cranberrycompote, honing en kalfsfond aan toe.

En breng het geheel al roerende aan de kook

Voeg de port en rozemarijn toe en laat de saus, net rond het kookpunt, tot twee derde inkoken

Zeef de saus en zet terug op het vuur maar zorg ervoor dat hij niet gaat koken. Roer de crème fraîche en slagroom erdoor en breng, indien nodig op smaak met peper en zout.

Bereiding koolrabi

Schil de koolrabi en snijd deze in mooie blokjes. Blancheer de blokjes en laat uitlekken. Breng de blokjes koolrabi met de koksroom aan de kook en laat inkoken tot de room vrijwel verdampt is. Breng op smaak met peper en zout

Peterselie fijnsnijden en frituren op 150 graden

Serveren

Snijd de rollade in plakjes. Frituur de aardappelkroketjes in de frituurpan op 180 graden.

Maak een mooie compositie

NAGERECHT: Tartelette met mokka crème, hazelnoot, meringue en karamelsaus

275 g tarwebloem
75 g poedersuiker
65 g amandelpoeder
1.5g zout
110 g koude boter
1.5 ei

75 g kristalsuiker
50 g boter
1 tl zeezoutvlokken
(Maldon)
65 ml slagroom

1 vanillestokje
0,5 lt volle melk
100 g suiker
2 eidooiers
45 g maïzena
0,25 tl zout

1 eiwit
Snufje zout
35 g suiker
30 g poedersuiker

Bereiding tartelettebodems

Zeef de bloem, de poedersuiker, de amandelpoeder en het zout boven een kom. Snijd de boter in blokjes, voeg toe aan de kom en wrijf ze door de droge ingrediënten zodat er kruimelig deeg ontstaat.

Kneed het ei door het kruimelige deeg totdat je een mooi egaal deeg hebt.

Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat uurtje rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Vet de 12 bakringen van 7-8 cm doorsnede in met boter en zet ze op de bakplaat. Bestuif je werkblad met bloem. Haal deeg uit de koelkast en kneed nog even door en rol het op je werkblad uit.

Steek met een bakring 12 rondjes uit het deeg en bekleed hier de bodem mee. Snijd van de rest repen van 1-1,5 cm hoogte en bekleed de zijkanten ermee. Prik wat gaatjes in de deegbodems.

Leg in de deegbodems een rondje bakpapier en vul met blindbakvulling. Bak de deegbodems in ca. 15 minuten goudbruin en gaar. Laat de deegbodems iets afkoelen. Verwijder de blindbakvulling en de bakringen en laat de deegbodems volledig afkoelen.

Bereiding karamelsaus

Doe de kristalsuiker plus een eetlepel water in een pan met dikke bodem en smelt de suiker totdat deze goudbruin is en bubbelt.

Roer de boter en de zeezoutvlokken door de karamel.

Haal de pan van het vuur en roer de slagroom erdoor. Bewaar de karamelsaus tot gebruik in een spuitflesje

Bereiding banketbakersroom

Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit.

Breng het vanillemerg en de peul en 50 g suiker in 450 ml melk aan de kook. Klop de rest van de melk en suiker met de eidooiers, de maïzena en het zout tot een egaal mengsel. Haal de vanillepeul voorzichtig uit de melk en roer deze nog even goed door.

Voeg wat van de hete melk aan het eidooiermengsel toe en klop even goed door met de garde. Schenk het eidooiermengsel bij de hete melk en roer het met een garde op matig vuur door totdat de banketbakersroom mooi bindt. Zorg ervoor dat het niet meer kookt.

Haal pan van het vuur en blijf roeren tot het iets is afgekoeld. Dek af met plasticfolie om velvorming te voorkomen.

Meringue

Verwarm de oven voor op 100 graden. Klop de eiwitten met het zout op en voeg geleidelijk de fijne suiker toe en klop het eiwit stijf.

Spatel tot slot de poedersuiker erdoor.

Spuut wat dopjes op de bakplaat en droog op 100 graden in de oven.



30 ml hete espresso
30 g donkere
basterdsuiker
2 tl oploespresso
150 g zachte boter
30 g poedersuiker
350 g banketbakkersroom
30 g hazelnoten

Bereiding vulling

Meng de hete espresso met de basterdsuiker en de oploespresso en roer tot alles is opgelost.

Klop de boter met de poedersuiker met een mixer luchtig en klop het espressomengsel erdoor.

Spatel de banketbakkersroom erdoor en schep de mokka crème in een spuitzak.

Vul de tartelettebodems met de mokka crème en laat half uur in de koelkast opstijven.

Rooster intussen de hazelnoten in een droge koekenpan goudbruin. Hak de hazelnoten grof.

Bestrooi de tartelettes met de hazelnoten , spuit op de tartelette wat van de karamelsaus en zet er een meringue bovenop

Serveer er een lekker kopje koffie bij!!!