



## MENU

April 2023

### WIJNEN

Le Bois du Cerf Domaine Vico  
Corsica

Castello de Medina  
Rueda

La Brunote Domaine Alary Cairanne  
Rhone

### GERECHTEN

#### AMUSE

Gesouffleerd eitje met chorizo en gamba

#### VOORGERECHT

Tongschar met groentjes en jus van  
citroenverbena

#### TUSSENGERECHT

Bospeen, dragon, bulghur en kokkels

#### HOOFDGERECHT

Parelhoen, pastinaak en millefeuille van  
aardappel

#### NAGERECHT

Crèmeux van passievrucht en mango

\* = voordelig alternatief

## AMUSE

### Gesouffleerd eitje met chorizo en gamba

12 grote eieren  
12 gamba`s  
150 g chorizo  
100 gr crème fraiche  
75 g oude kaas  
6 pijpjes bieslook  
Grof zeezout

#### **Bereiding.**

Snijd met een scherp mes voorzichtig het kapje van de eieren, of gebruik de eiertikker, en doe de inhoud van 5 eieren in een kom.

De inhoud van de andere 7 eieren kunnen naar het nagerecht.

Spoel de schalen met heet water, het velletje wat blijft zitten kun je eruit halen.

Pel de gamba`s en verwijder het darmkanaal.

Snijd de chorizo in zeer kleine blokjes.

Klop de crème fraiche, oude kaas, blokjes chorizo door de eieren en breng op smaak met peper en zout.

Verwarm de oven op 190°C

Zet de eierschalen in de eierdoos en vul ze voor driekwart met het eimengsel.

Plaats in ieder ei een gamba (met het staartje naar boven) en plaats de doos op het rooster in het midden van de oven.

Bak 10 min. In de voorverwarmde oven tot het ei gesouffleerd en de gamba gaar is.

Strooi wat zeezout uit op een bord en zet hier het ei in.

Garneer de eitjes met de bieslook.

Het zeezout staat in een doos klaar en kan hergebruikt worden.

## VOORGERECHT

### Tongschar met groentjes en jus van citroenverbena

4 tongscharren  
Witte peper van de  
molen en zout  
zonnebloemolie  
citroensap  
Fleur de sel

500g Agria  
aardappelen  
50 g boter  
50 g room  
100 g melk  
40 g olijfolie  
zout

5 plakken zuurdesem  
brood

30 g peterselie met  
stelen

1 ui, gesneden  
1 teen knoflook  
10 champignons  
2 takjes tijm  
Klontje boter

#### **Bereiding Tongschar.**

Fileer de tongschar en verdeel de filet in porties van ongeveer 80 gr.  
Kruid de tongschar met peper en zout, en strijk in met olie  
Verwarm de oven voor op 180°C.  
Gril een mooi ruitje op de tongschar en doe er een klontje boter op.  
Plaats de gegrilde tongschar nog 3 min in de warme oven en controleer of de vis gaar is  
Verfris de vis met citroensap en kruid met fleur de sel.

#### **Bereiding aardappel mousseline.**

Schil de aardappel en kook ze gaar in gezouten water, gebruik ook de afsnijdsels van de aardappelen van het hoofdgerecht.  
Giet de aardappels af, laat ze droog stomen en pureer.  
Doe de boter, room, melk, olijfolie en wat zout in een pan en breng aan de kook.  
Giet deze massa bij de gepureerde aardappelen en roer tot een mooie zachte puree

#### **Bereiding brood crunch**

Snij het brood in stukjes.  
Bak het brood in de frituur op 160°C tot het krokant en mooi bruin is.  
Verdeel het brood op keukenpapier zodat het vet er goed uit kan lekken  
Draai het brood tot crunch in de Maggimix en breng op smaak met een beetje zout

#### **Bereiding peterseliepoeder**

Peterselie wat klein snijden en grote stelen verwijderen  
Laat de peterselie 4 x 1 minuut op vol vermogen in de magnetron drogen.  
Haal de blaadjes van de stelen en wrijf de peterselie fijn door een zeef

#### **Bereiding jus van citroenverbena**

Zweet de uien, look, champignons en tijm zachtjes aan in boter.  
Blus met de witte wijn, Noilly prat, witte port en kippenfond en laat tot de helft reduceren.  
Voeg nu de room, boter en citroengras toe.  
Laat het geheel inkoken tot 1/4  
Passeer de jus door een fijne zeef.

2 dl witte wijn

1 dl noilly prat

1 dl witte port

1 ltr kippenfond

60 gr opgeklopte room

25 gr boter

1 bosje citroenverbena

1 stengel citroengras

½ Romanesco

½ bloemkool

250 g Sugar snaps

6 worteltjes

boter

zout

sushiazijn

olijfolie

Peper en fleur de sel

citroenrasp

Warm de jus weer op met de citroenverbena,

Als de jus warm is haal je het bosje er weer uit.

Schuim de jus op met de staafmixer

### **Bereiding groentjes**

Blancheer de groenten en glaceer ze in water, zout en een klontje boter.

Marineer de groenten met sushiazijn, olijfolie, fleur de sel, zwarte peper en citroenrasp

### **Afwerking**

Leg de tongschar op een bord en trek een streep aardappelmousseline ernaast.

Schik de groenten en brood crunch op en naast de vis

Werk af met de jus, de peterseliepoeder en wat citroenrasp

## TUSSENGERECHT

### Bospeen, dragon, bulghur en kokkels

1 ui  
1 prei  
1 wortel  
¼ bos blad selderij  
Enkele champions  
2 takjes tijm  
1 laurierblaadje  
Peper en zout

1 bos dragon, alleen het  
blad  
100 ml zonnebloemolie

150 g Bulghur  
½ ltr groentebouillon  
1 sjalot  
1 teen knoflook  
olijfolie

3 ltr wortelsap  
3 sjalotten  
3 tenen knoflook  
200 gr crème fraise

#### Bereiding groentebouillon

Maak alle groenten schoon en snij ze in kleine stukjes, Hoe kleiner de groenten hoe meer smaak ze afgeven.  
Verhit de olie in een pan en bak de groenten even aan.  
Voeg 1 liter water toe en vervolgens de kruiden.  
Breng aan de kook en draai het vuur laag zodra het kookt.

Je kunt vervolgens ook alle afsnijdsels van groenten van andere gerechten erbij doen. Dat geeft meer smaak.  
Kook de bouillon zo lang als mogelijk.  
Maak op smaak met peper en zout en gebruik deze bouillon voor de bulghur.

#### Bereiding dragonolie

Draai de dragon met de 100ml zonnebloemolie in de blender tot een mooie groene olie.  
Breng op smaak met zout en peper.  
Zeef de dragonolie

#### Bereiding bulghur

Zet de bulghur aan in een hete pan met een beetje olijfolie, de sjalot en teentje knoflook.  
Blus af met de groentebouillon en kook gaar in 15 minuten.  
Breng op smaak met zout, peper en wat van de dragonolie.

#### Bereiding wortelsoep

Bak 3 sjalotten, 3 tenen knoflook en de 2 laurierblaadjes op niet te hoog vuur een paar minuten aan in de zonnebloemolie.  
Blus af met het wortelsap.  
Kook in tot 1/3 en pureer met de staafmixer, zeef dan de soep en breng op smaak met peper en zout.  
Monteer met de crème fraise.

1kg kokkels  
3 stengels bleekselderij  
3 takjes tijm  
3 laurierblaadjes  
3 sjalotten  
300 ml witte wijn

24 minibospeen

### **Bereiding kokkels**

Zweet de bleekselderij, tijm en sjalot aan in wat zonnebloemolie.  
Voeg de gewassen kokkels toe en bak even mee.  
Blus af met de witte wijn en plaats een deksel op de pan.  
Als de kokkels open staan afgieten en wat peper toevoegen

### **Bereiding bospeen**

Kook de mini bospeen beetgaar in gezouten water en laat uitlekken.

### **Afwerking**

Verwarm de soep. Verwarm de bospeen in wat boter en water, breng op smaak met peper en zout.  
Maak met behulp van een uitsteekring een mooi rondje van de bulghur in het bord,  
Verdeel de kokkels en de bospeen erover en druppel er wat dragonolie over.  
Maak het gerecht af door de wortelsoep er aan tafel bij te schenken.

## HOOFDGERECHT

### Parelhoen, pastinaak en millefeuille van aardappel

6 grote vastkokende  
aardappels  
500 g geklaarde  
roomboter  
2 tenen knoflook

4 preien  
150 ml olijfolie  
15 g vadouvan kruiden  
tijm

3 parelhoenders

2 uien  
4 stengels bleekselderij  
1 winterpeen  
1 fles rode wijn  
1.5 ltr kippenbouillon

2 tl zwarte  
knoflookpuree

#### Bereiding millefeuille van aardappel

Schil de aardappel en snijd ze in lange plakken op een mandoline. Geef de aardappelrestanten aan het voorgerecht.  
Rol de aardappelplakken strak op en bind ze op met een stukje slagerstouw.  
Verwarm de roomboter in een steelpan met de gekneusde knoflook en zout en peper.  
Gaar de aardappels in de roomboter gedurende 20 a 30 min. tot ze gaar zijn.  
(passeer de boter en bewaar deze voor de parelhoen).  
Laat de aardappels afkoelen voor ze gehalveerd worden en bak ze krokant in de pan of onder de salamander  
Bestrooi met wat grof zeezout.

#### Bereiding prei

Meng de olijfolie met de vadouvan kruiden  
Snij een paar stukken prei van 2 cm breed; 2 per persoon.  
Doe dit samen in een vacuumeer zak en gaar sous vide, 2 uur op 75° C

#### Bereiding parelhoen

Maak de parelhoen schoon: fileer de filet en de dij en verwijder de huid (het liefst aan een stuk).  
Snij de filets bij zodat ze een mooie vorm krijgen, doe de dijnen in een vacuumeer zak tezamen met pezo en wat tijm  
Dit kan tezamen met de prei in de sous vide. Gebruik alle afsnijdsels en het karkas voor de saus.

#### Bereiding parelhoensaus

Verhit de olijfolie in een pan met een dikke bodem.  
Hak het karkas wat fijner en bak tezamen met de afsnijdsels van de parelhoen goudbruin.  
Voeg de fijngesneden winterpeen, bleekselderij en ui toe. Gebruik ook de prei die overgebleven is.  
Bak de groenten 10 tot 15 min mee tot het begint te kleuren.  
Voeg de wijn en de kruiden toe en laat dit inkoken tot het grotendeels verdampt is  
Roer hier 2 theelepels zwarte knoflookpuree doorheen.  
Schenk de kippenbouillon hierbij en laat ook dit weer inkoken.  
Breng op smaak met versgemalen peper.  
Zeef de saus en monteer met wat boter.

500 g pastinaak  
Peper en zout  
125 ml melk  
125 ml room  
2 teentjes knoflook  
1 takje tijm  
1 laurierblaadje

### **Bereiding pastinaakpuree**

Schil de pastinaken met een dunschiller en snijd ze in kleine blokjes of plakken.  
Doe ze in een pan samen met peper, zout, melk, room, knoflook, tijm en laurierblaadje.  
Breng aan de kook en zet het vuur dan middelhoog.  
Laat dit zachtjes koken met het deksel op de pan ongeveer 15 minuten tot de pastinaak zacht is.  
Schep de blokjes pastinaak in de keukenmachine (zonder laurierblaadje en takje tijm) en pureer dit.  
Voeg er dan zoveel van het overgebleven melk/room bij tot je een smeuijge en mooie gladde puree hebt.  
Breng de puree op smaak met peper en zout.  
Doe de puree in een spuitzak en houdt warm.

Huid van de parelhoen

### **Bereiding krokante huid van de parelhoen**

Verwarm de oven voor op 180°C.  
Leg de huid tussen bakpapier in een ovenschaal en zet hier een ovenschaal bovenop zodat het mooi platgedrukt wordt.  
Bak de huid 40 min.. en laat daarna uitlekken op keukenpapier.

Rozemarijn  
Tijm  
2 teentjes knoflook

### **Bereiding parelhoenfilets**

Verhit de geklaarde boter in de koekenpan.  
Strooi wat zout over de parelhoenfilets en bak ze vervolgens aan een kant in de pan goudbruin.  
Voeg de rozemarijn, tijm en de knoflook toe.  
Overgiet (arroseren) het vlees tot het mooi goudbruin is en een kerntemperatuur heeft van 62°C

### **Bereiding parelhoendijen**

Haal de parelhoendijen uit de vacuummeer zak, haal het vlees van de botjes en trek dit wat uit elkaar,  
Leg dit als pulled pork op het bord.

500 gr kastanje  
champignons

### **Bereiding duxelles van kastanjechampignons**

Snipper een sjalotje zeer fijn.  
Snij de champignons in een fijne brunoise.  
Bak de sjalot en champignons kort in een goed hete pan in de geklaarde boter.  
Breng op smaak met peper en zout.

Platte peterselie

### **Afwerking**

Leg de millefeuille van aardappel op het bord met de parelhoen.  
Dresseer wat saus naast de millefeuille op het bord.  
Verdeel de prei, champignons, pastinaakpuree, pulled pork en krokante huid speelsgewijs op het bord. Werk af met de peterselie.





## NAGERECHT

### Crèmeux van passievrucht en mango

#### Bereiding Crèmeux van passievrucht en mango.

Verwarm in een pan de puree van passievrucht en mango. Voeg hier de amandelmelk en de suiker aan toe en laat koken.

Giet 1/3 op de eieren, roer dit met een klopper goed door en spatel deze massa terug in de pan.

Verwarm de massa-au-bain-marie klop goed door en blijf roeren terwijl de massa gaart tot 85°C

Haal de pan van het vuur, giet alles in een kom en doe er het uitgeknepen gelatineblaadje bij. Roer goed door.

Plaats een stukje plasticfolie over de warme massa en laat afkoelen tot 37°C.

De folie zal er voor zorgen dat er zich geen vlies op het oppervlak vormt.

Wanneer de massa 37°C is verwijder je de plasticfolie en voeg er de boter deel per deel aan toe met behulp van een klopper of een handmixer en roer glad.

Lepel de massa in een spuitzak en vul er smalle cilindervormen mee.

Zet ze in de diepvries en laat ze invriezen.

#### Bereiding verse mango

Snij de mango in zeer dunne plakjes op de snijmachine of met een mes en leg in de koelkast

#### Bereiding Crèmeux balletjes van limoen

Basis Bouillon: Kook water en suiker in. Neem de pan van het vuur en voeg er citroengras en limoenzeste aan toe.

Dek de pan af met plasticfolie en laat zo 5 min. trekken.

Zeef het mengsel en weeg er 100gr van af.

Verwarm in een pan de 100 gr. basisbouillon met de limoenpuree en de suiker.

Laat koken en giet 1/3 op de eieren, roer dit met een klopper goed door en spatel deze massa terug in de pan.

Verwarm de massa au-bain-marie, klop goed door en blijf roeren terwijl de massa gaart tot 85°C

Haal de pan van het vuur en doe er de uitgeknepen gelatineblaadje bij.

Giet het mengsel in een aparte kom om het niet in de warme pan door te laten garen en laat het afkoelen tot 37°C

Voeg er de boter deel voor deel aan toe en laat glad draaien

Giet de massa in een spuitzak en bewaar op kamertemperatuur

250 g  
passievruchtenpuree  
40 g mangopuree  
70 g amandelmelk  
280 g suiker  
280 g eieren  
2 bl gelatine  
320 g zachte boter

3 verse mango`s

Basisbouillon  
200 g water  
55 g suiker  
2stengels citroengras  
Fijngesneden zeste  
van 2 limoenen

crèmeuxballetjes  
100 g basis bouillon  
30 g limoenpuree  
70 g hele eieren  
45 g suiker  
1 blaadjes gelatine  
100 g boter

2 biologische citroenen  
Snuifje zout  
200 g water  
50 g suiker

150 g eidooiers  
50 g eiwit  
3 x 50 g suiker  
50 g geraspte amandel  
60 g bloem  
45 g gesmolten boter

50 g water  
50 g suiker  
20 g passievruchtenpuree  
20 g kalamansipuree  
160 g mangopuree  
0,6 g Xantana

100 g amandelen  
geroosterd  
Oost Indische kers

### **Bereiding gekonfijte citroen**

Verwijder de schil van de citroenen met een dunschiller.

Snij de schilletjes in flinterdunne julienne.

Breng water aan de kook met een snuffje zout en voeg de citroenschilletjes toe en laat ze 1 min blancheren.

Spoel ze daarna goed af met koud water.

Breng het sap van de citroenen met de suiker aan de kook en laat de citroenschillen hierin konfijten tot ze zacht zijn en voldoende suiker hebben opgenomen.

Giet de siroop door een zeef.

Leg de gekonfijte schillen in een pot en giet er de siroop over tot ze net onder staan.

### **Bereiding amandelbiscuit**

Klop de dooiers en 50 gr suiker in 5 min. luchtig in de keukenmachine.

Zet het mengsel apart.

Klop vervolgens in een schone kom van de keukenmachine de eiwitten op tot een witte, schuimige massa.

Voeg dan straalsgewijs de 50 gr suiker toe.

Meng de opgeklopte dooiers voorzichtig samen met de eiwitten.

Spatel er voorzichtig de resterende 50 gr suiker, geraspte amandelen en de bloem door.

Voeg tenslotte de vloeibare boter toe.

Strijk het deeg glad uit op een bakmatje, ongeveer 0,3 tot 0,5 cm dik.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schuif het bakmatje op een bakplaat en bak de biscuit 8 min in de oven.

### **Bereiding mangocoulis**

Meng het water met de suiker en laat 5 min koken.

Weeg 50 gr van deze siroop af.

Meng met de 3 purees

Voeg de Xantana toe en mix goed door.

Giet over in een spuitflesje en bewaar in de koeling.

### **Afwerking**

Snij een vierkantje uit de amandelbiscuit.

Drapeer wat mangocoulis over de biscuit.

Haal het rolletje Crèmeux uit de cilinder en plaats dit op de amandelbiscuit, drapeer hier netjes een plakje mango overheen.

Spuit wat balletjes van de limoen Cermeux op de mango en werk af met wat gekonfijte citroen.

Werk verder af met de amandelen en Oost indische kers.

