



MENU

November 2023

WIJNEN

Castelo Verdejo Rueda

H. Lun Sauvignon Alto Adige

Les Bènèdictins Limoux (rood) of
Domaine Coudoulet Viognier (wit)

Pinot noir `d Alon of
L`Hospitalet La Clape

Beaume de Venise

* = voordelig alternatief

GERECHTEN

AMUSE

Sushirijst, mosselen, avocado, zeewier

VOORGERECHT

Komkommer, pickles, rode biet en granny smith

TUSSENGERECHT

Boerenkool kroket

HOOFDGERECHT

Varkenswang met gekonfijte tomaat,
cantharellen, gebakken spinazie &
bearnaisesaus met basilicum

NAGERECHT

Notencake met witte chocolademousse,
Gekaramelliseerde peer en boerenjongens

AMUSE Sushirijst, mosselen, avocado en zeewier.

200 ml koolzaadolie
100 g codiumzeewier
50 g spinazie

100 g sushirijst
6 eetlepels sushi-azijn
zout

1.5 kg mosselen
1 ui
2 stengels bleekselder
½ prei
½ fles witte wijn

2 avocados
2 sjalotten
2 eetlepels yuzusap
6 eetlepels olijfolie
2 tl lichte sojasaus
Gedroogd zeewier
80 g daikon

Bereiding zeewierolie.

Doe de koolzaadolie, het zeewier en de spinazie in een blender en maal glad.
Schenk de mix in een plastic bakje en zet 1 minuut in de magnetron, of tot het gaat schiften.
Haal de zeewierolie boven een kom door een fijne zeef en laat afkoelen.
Doe over in een spuitflesje en zet weg tot de afwerking.

Bereiding sushirijst.

Was de rijst en laat hem goed uitlekken, zet de rijst op met 150 ml water en laat een kwartier zachtjes garen. Let op aanbranden.
Spreid de gare rijst uit over een bord en meng er de sushi-azijn doorheen en eventueel nog een snufje zout.
Laat de rijst afkoelen tot lichaamstemperatuur.

Bereiding mosselen.

Was en spoel de mosselen een paar keer in ruim water.
Gooi schelpen die boven komen drijven en schelpen met barsten erin weg.
Kook de mosselen tezamen met de groenten en de witte wijn tot ze open staan. Let op, niet te lang laten koken.
Giet de mosselen af en bewaar het kookvocht.
Verwijder een helft van de mosselschelpen en bewaar de andere helft met de mossel in het opgevangen mossel kookvocht.

Bereiding andere ingrediënten.

Snij de avocado in blokjes en meng met de gesnipperde sjalot.
Breng op smaak met yuzusap, olijfolie, sojasaus, zout en peper.
Snij de daikon in fijne reepjes en bewaar tot gebruik in ijswater.

Afwerking.

Laat een paar stukjes gedroogd zeewier in water zodat het zacht wordt. Snij het vervolgens fijn.
Leg 5 mosselen per persoon los in de schelp op een mooi bord en bedek met de gemarineerde sushirijst.
Top af met de avocadotartaar, het fijngesneden geweekte zeewier en de fijne reepjes daikon.
Lepel er twee eetlepels zeewierolie over.

VOORGERECHT Komkommer met pickles, rode biet en granny smith.

25 g suiker
35 ml dragonazijn
250 ml water
1 g korianderzaad
1 g witte peper
2 takjes tijm
3 takjes dragon

250 ml groentebouillon
55 g mosterdzaad
1 dl sushiazijn
80 ml mirin
Sap van ½ limoen
25 ml sap van rode biet

180 ml passievruchten-
sap
22 g suiker
70 ml water
1.5 g citras
2.2 g agaragar
40 ml citroensap
Schil van 1 komkommer

75 g witte quinoa
4 dl groentebouillon
Poeder van de pickles

Bereiding van het zoetzure mengsel.

Kook alle ingrediënten op en laat het geheel even rusten.
Passeer de massa dan door een zeef.

Bereiding mosterdzaad.

Kook de mosterdzaadjes 45 minuten in de groentebouillon.
Verfris de zaadjes onder koud water.
Meng de mosterdzaadjes met de sushiazijn en daarna met de mirin, het limoensap, het sap van de rode biet.

Bereiding gel van passievruchten.

Breng het passievruchtensap aan de kook met de suiker, het water, de citras en de agaragar.
Voeg het citroensap toe en stort het mengsel op een plaat.
Zet deze plaat in de koeling.
Blend wanneer de gelei is opgesteven tot een gel.
Voeg de schil van komkommer toe aan de gel en laat dit lang draaien in de kleine kom van de maggimix, voeg eventueel wat water toe.
Passeer tot slot de gel door een fijne zeef.

Bereiding gepofte quinoa.

Spoel de quinoa af en kook ze in 15 minuten volledig gaar in de bouillon.
Droog de quinoa lichtjes en frituur ze.
Vermeng de quinoa tot slot met het poeder van de gedroogde pickles.

3 komkommers

1 komkommer
Eiwitten kwarteleieren
2 granny smith appels
50 g suiker
110 g tierentijn pickles
Lichte sojasaus
5 limoenen
korianderblad
munt

25 g suiker
35 ml dragonazijn
250 ml water
1 g korianderzaad
1 g witte peper
2 takjes tijm
3 takjes dragon

12 radijsjes
Zoetzure mengeling
zout

150 g komkommer
Zoetzure mengsel
150 g tierentijnse
pickles

Bereiding Komkommerrolletjes.

Schil de komkommers en gebruik de schillen voor de sorbet van pickles.

Snij de komkommer met een mandoline in 12 fijne plakken.

Leg de plakken 10 minuten in de zoetzure mengeling, snij ze door de helft en rol ze vervolgens op.

Snij het restant in een fijne brunoise (200 g) en gebruik bij de bereiding van komkommer met pickles

Bereiding sorbet van pickles.

Centrifugeer de komkommer en de appels + de schillen van de bereiding van komkommerrolletjes tot je 300 cc komkommer sap hebt en 160 cc appelsap.

Blend alle ingrediënten samen (zonder de komkommerschillen, munt en koriander).

Laat de schillen, de pickles, 130 cc limoensap, 50 cc witte sojasaus, 10 blaadjes koriander en 2 blaadjes munt er vervolgens 30 minuten infuseren.

Passeer door een fijne zeef en meng met de opgeklopte eiwitten.

Maak er een sorbet van in de ijsmachine.

Bereiding van het zoetzure mengsel.

Kook alle ingrediënten op en laat het geheel even rusten.

Passeer de massa dan door een zeef.

Bereiding radijsjes.

Snij de radijsjes in kwarten en leg ze zo lang als mogelijk in de zoetzure mengeling met een snufje zout.

Bereiding komkommer met pickles.

Snij de komkommer in brunoise.

Leg de stukjes 10 minuten in het zoetzure mengsel en passeer.

Snij de pickles heel fijn en vermeng ze met de brunoise.

12 kwarteleieren
Fleur de sel
peper
rookmot

1 limoen, sap en rasp
400 g granny smith
2 komkommerschillen
Mespuntje xantana

Bereiding gerookte kwarteleitjes.

Breek de eieren open en haal de dooiers eruit, het eiwit kan gebruikt worden bij de bereiding van de sorbet.

Leg 1 eetlepel rookmot en aluminiumfolie in de rookoven, wanneer de oven rookt leg je de eitjes daarop. Laat de eitjes 3 minuten roken.

Bereiding jus van granny smith.

Rasp de limoen en pers hem uit in een mengkom.

Doe de gewassen appels in de sapcentrifuge en doe het sap ook in de mengkom.

Voeg ook nog 2 komkommerschillen toe.

Laat dit vervolgens 20 minuten infuseren en passeer daarna door een doek.

Meng 300 ml sap met een mespuntje xantana.

Afwerking.

Werk op een lijn om te dressereren: het mosterdzaad, de fijngehakte pickles en komkommer, de kwarteldooier, zoetzure radijs, zoetzure komkommerrolletjes, de crumble van quinoa, de passievruchtengel, de jus van de granny smith en de sorbet van pickles.

TUSSENGERECHT Boerenkool kroket.

500 g kruimige
aardappel
300 g vastkokende
aardappel
8 g gelatine
120 g boerenkool
180 g katenspek
50 ml gevogeltebouillon
3 eidooiers
60 g boter
20 g ganzenvet
20 ml melk
8 ml champagneazijn

100 g bloem
100 g eiwit
100 g panko

6 boerenkoolbladen
zonnebloemolie
zout

mosterd

Bereiding boerenkoolkroket.

Pof de kruimige aardappel 1 uur in de oven op 220°C, wanneer de aardappel gaar is, snijd hem dan doormidden en hol hem uit met een lepel. Bewaar er 330 g van.
Schil de vastkokende aardappel met wat zout en kook totdat ze gaar zijn en snij 200 g van deze aardappel in kleine blokjes.
Week de gelatineblaadjes in koud water.
Blancheer de boerenkool gedurende 30 seconden in heet water waaraan 1 tl zout is toegevoegd.
Koel de boerenkool in ijskoud water en laat vervolgens uitlekken en snijd fijn.
Snijd het katenspek in zeer kleine stukjes.
Verwarm de gevogeltebouillon en los daarin de uitgeknepen gelatine in op.
Vermeng alle ingrediënten t/m de champagneazijn snel met elkaar.
Proef en voeg naar smaak peper en zout toe.
Laat de massa afgedekt afkoelen en plaats in de diepvries om op te stijven.
Portioneer de salpicon, en rol 2 kleine kroketjes ongev. 45 g per persoon in de gewenste vorm.
Haal ze vervolgens eerst door de bloem, dan door het eiwit en daarna door de panko
Laat vervolgens de kroketten rusten in de diepvries tot vlak voor het uitserveren.
Bak de kroketten in kleine porties op 180°C in de frituurpan.

Bereiding gedroogde boerenkool.

Blancheer de boerenkoolbladeren 1 minuut in kokend water met wat zout.
Snij de nerf eruit en snij in 12 mooie vormen.
Smeer beide kanten van het boerenkoolblad in met zonnebloemolie.
Laat het op bakpapier drogen in een oven van 80°C. Dit kan tegelijkertijd met de gekonfijte tomaat van het hoofdgerecht.

Opmaak.

Maak het bord op met de gedroogde boerenkool, 2 kroketjes per persoon en serveer er wat mosterd bij.

HOOFDGERECHT Varkenswang met gekonfijte tomaat, cantharellen, gebakken spinazie & bearnaisesaus met basilicum.

1500 g varkenswang
olijfolie
1 grote ui
1 flesje Westmalle
1 takje tijm
2 teentjes knoflook
1 ½ eetlepel Tirenteijn
mosterd
600 ml kalfsfond

12 roma tomaten
olijfolie
6 takjes tijm
6 laurierblaadjes
3 teentjes knoflook in
plakjes gesneden

2 sjalotten
2 teentjes knoflook
boter
Braadvocht van de
varkenswangen
150 ml Madeira
1 scheutje sherryazijn

Bereiding varkenswang.

Verwijder het vliesje van de wang en snijd er de vetdeeltjes vanaf, zodat je een mager, vliesvrij wangetje krijgt.
Verhit wat olijfolie in een aanbakvrije pan en bak daarin de wangen aan alle kanten goed aan.
Kruid met peper en zout en haal uit de pan.
Voeg dan de gesneden groenten en alle andere aromaten toe aan de pan.
Stoof 10 minuten op een zacht vuurtje tot ze gaar zijn.
Doe er de gebakken varkenswangen bij en bevochtig met het bier en de fond.
Laat opkoken tot net aan het kookpunt en verwijder het schuimlaagje met een schuimspaan.
Verwarm ondertussen de oven tot 140°C.
Dek de pan af met bakpapier en schuif in de oven.
Laat ongeveer 1 uur garen en laat daarna afkoelen in het braadvocht.

Bereiding gekonfijte tomaat.

Verwarm de oven voor op 80°C
Breng water aan de kook, en maak met een mesje een kruisvormig sneetje aan de bovenkant van de tomaat.
Blancheer de tomaten 10 seconden in het kokende water en koel ze daarna af in ijswater.
Verwijder de schilletjes.
Snijd de tomaten middendoor en verwijder de zaadjes en leg elke helft op een ovenschaal.
Besprenkel ze met olijfolie, peper, zout, tijm takjes, laurierblaadjes en de knoflook.
Droog ze gedurende 2 uur in de oven, laat de ovendeur lichtjes openstaan zodat het vocht naar buiten kan.
Snijd de gedroogde tomaten in kleine blokjes.

Bereiding saus.

Verhit wat boter in een pan, bak de afsnijdsels goed aan en
stoof de fijngesnipperde sjalot en knoflook daarna zachtjes aan gedurende 5 minuten.
Bevochtig met de madera en laat volledig droog koken.
Giet er het braadvocht van de varkenswangen bij en laat tot 1/3 inkoken.
Giet de saus door een zeef.
Doe er een klontje verse boter bij en een scheutje sherryazijn.
Roer goed en giet over in een knijpfles en zet opzij.

1 sjalot
1kg spinazie
1 teentje knoflook
Peper en zout
nootmuskaat

1 sjalot
200 ml chardonnayazijn
300 ml witte wijn
Gebroken zwarte
peperkorrels
Peper en zout
2 dooiers
½ bos basilicum
90 g ongezouten boter
op kamertemperatuur

12 cantharellen
boter
Peper en zout

Geraspte citroenschil.

Bereiding gebakken spinazie.

Was de spinazie goed en laat ze uitlekken.

Verwarm wat boter in een pan en stooft daarin de sjalot en de knoflook gedurende 3 minuten.

Voeg er de spinazie aan toe en laat gedurende 4 minuten lichtjes uitzweten.

Kruid pas op het laatst met peper, nootmuskaat en zout.

Bereiding bearnaisesaus met basilicum.

Kook het fijngesneden sjalotje in met de azijn, basilicumstengels, de witte wijn en gebroken zwarte peper korrels in tot 1/3.

Giet vervolgens door een zeef en laat afkoelen.

Weeg 60 ml van het afgekoelde vocht af en meng er de 2 dooiers onder.

Breng op smaak met gemalen peper en zout.

Laat zachtjes verwarmen op een matig vuur en klop ondertussen gedurende 5 minuten op tot een luchtige massa.

Wanneer de saus begint te binden voeg je er de blokjes boter aan toe.

Werk de saus af met wat fijn gesneden basilicum en serveer.

Bereiding cantharellen.

Reinig de cantharellen, verhit wat boter in een pan en bak de paddenstoelen gedurende 2 minuten.

Kruid met peper en zout.

Afwerking.

Trek enkele lijnen saus en leg er wat gegaarde spinazie op.

Warm de varkenswangen op in de saus en verdeel deze over de borden.

Leg enkele wonton velletjes op de hoopjes spinazie.

Verdeel op elk bord wat geraspte citroenschilletjes, wat brunoise van de gekonfijte tomaat en de gebakken cantharellen.

Werk het gerecht af met een gebakken langoustine en enkele puntjes basilicumbearnaise.

NAGERECHT notencake met witte chocolademousse, gekaramelliseerde peer en boerenjongens

500 g gemengde noten
amandelen, hazelnoten,
walnoten, pistachenoten
1 vanillestokje
210 g boter op
kamertemperatuur
375 g suiker
Fijn geraspte schil
van 1 sinaasappels
5 eieren
50 g bloem
50 ml Grand Marnier

320 g rijpe peren
130 g suiker
1 eidooier
200 ml melk
200 ml slagroom

90 g witte chocolade
130 ml slagroom
1 blaadje gelatine
1 steranijs
60 g eiwit
12 g suiker

Bereiding notencake.

Verwarm de oven voor op 165°C.

Vet 2 lange rechthoekige bakvormen in en bekleed de bodem met bakpapier.

Verspreid de noten over een bakplaat en rooster ze in ongeveer 5 minuten goudbruin en schep ze halverwege om.

Laat vervolgens de noten afkoelen en verhoog de temperatuur van de oven tot 175°C.

Halveer het vanillestokje en schraap het merg eruit.

Doe dit met de boter, suiker en fijn geraspte sinaasappelschil in een mengkom en klop luchtig.

Voeg de eieren toe en blijf kloppen tot ze goed zijn vermengd.

Hak 400 g van de afgekoelde noten met de bloem fijn. (bewaar de overige noten voor de afwerking).

Spatel dit met de Grand Marnier door het beslag.

Verdeel het beslag in een gelijkmatige laag over de ingevette bakvorm en bak in ongeveer 45 minuten gaar in de oven.

Neem uit de oven en laat afkoelen.

Bereiding ijs van peren.

Schil de peren en verwijder het klokhuis, snij dan de peren in kleine blokjes.

Pureer de peren tezamen met eidooier, de suiker en het citroensap met een staaf mixer tot de suiker is opgelost.

Voeg de melk en de slagroom toe en mix nog even.

Draai er in de ijsmachine ijs van en plaats vervolgens in de diepvries tot uitserveren.

Bereiding chocolademousse.

Doe de chocolade in een mengkom.

Breng de helft van de slagroom met de steranijs in een klein pannetje aan de kook.

Week intussen ge gelatine in ruim water.

Breng de slagroom opnieuw aan de kook, neem van het vuur, knijp de gelatine uit en roer door de room.

Schenk door een zeef over de chocolade en roer glad.

Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Klop intussen het eiwit en de suiker stijf en de resterende slagroom lobbijg.

Spatel eerst het eiwitmengsel en vervolgens de slagroom door de chocolade.

Schep in een spuitzak en bewaar in de koelkast.

½ vanillestokje
3 dl slagroom
25 g glucosestroop
125 g suiker

2 harde peren
5 el boerenjongens
(incl. aanhangend vocht)

poedersuiker
Atsina cress
1 sinaasappel

Bereiding karamelsaus.

Halveer voor de karamelsaus het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit.

Breng dit met de slagroom in een klein pannetje aan de kook.

Zet het vuur uit en laat het 15 minuten trekken.

Meng intussen de glucosestroop in een pannetje met de suiker en voeg zoveel water toe tot het de consistentie heeft van drijfzand.

Laat dit op hoog vuur karamelliseren en blus af met de hete room.

Wacht tot de karamel weer gesmolten is en schenk door een zeef.

Laat afkoelen en doe in een spuitflesje.

Bereiding peer.

Schil de peren, snijd in kwarten en verwijder het klokhuis.

Snijd het vruchtvlees in blokjes van ca. 1.5 cm.

Verwarm een pan met dikke bodem en bak de blokjes peer rondom aan.

Zet het vuur uit en schep de boerenjongens erbij.

Wacht tot het vocht door de warmte van de pan is verdampt of giet het af en roer er een klein beetje karamelsaus door.

Uitserveren.

Hak de apart gehouden noten (van de cake).

Snijd de cake in mooie blokjes en bestuif met poedersuiker.

Verdeel de cakeblokjes, gehakte noten en gekaramelliseerde peer met boerenjongens over de borden.

Spuut er de chocolademousse en karamelsaus bij en leg op ieder bord een quenelle ijs.

Garneer met de Atsina cress en rasp er de sinaasappelschil over.