



## MENU

januari 2024

### WIJNEN

Peuch Haut Prestige Blanc

Sancerre Clos Paradis

Peuch Haut

Aylés

### GERECHTEN

#### AMUSE

Hoorntje gevuld met marmelade van wortel en mousse van pastinaak

#### VOORGERECHT

Warm gerookte zalm met baharat en zoetzure groenten

#### TUSSENGERECHT

Trio van bloemkool met gepocheerd ei en gebrande hazelnoten

#### HOOFDGERECHT

Crispy buikspek met hasselback aardappel

#### NAGERECHT

Symfonie van bloedsinaasappel

## AMUSE hoorntje gevuld met marmelade van wortel en mousse van pastinaak

1 stuk  
pastinaak(middel)  
1,5 dl groentebouillon

0.75 dl slagroom  
1,5 dl pastinaakmassa  
1 gelatineblaadje

1 tl vadouvan  
4 g agar  
500 ml wortelsap

250 g winterwortelen  
125 g geleisuiker  
1 cm gember  
0,25 citroen  
0,25 sinaasappel

12 loempia vellen  
groene curry  
olie

### Bereiding van pastinaak

Schil de pastinaak en snijdt in stukjes. Kook de stukjes gaar in de bouillon.  
Draai in de blender en duw door een zeef.

### Bereiding mousse van pastinaak

Week de blaadjes gelatine, meng de geweekte blaadjes door de pastinaakmassa en laat afkoelen.  
Meng de geklopte slagroom erdoor en doe de massa in een spuitzak. Spuit in een mal met kleine bolletjes van ongeveer 2 cm doorsnede.  
Zet in de vriezer. Als ze bevroren zijn dan uit de vorm halen.

### Bereiding wortel-vadouvangelei

Meng de ingrediënten en kook het geheel ongeveer 1 minuut tot een gelei.  
Steek een prikker in de bolletjes bevroren pastinaakmousse en doop die in de gelei en zet daarna koud weg.

### Bereiding wortelmarmelade

Kook de wortel in kleine stukjes gaar in een beetje water, en giet daarna af. Schil de sinaasappel, citroen en de gember.  
Draai de sinaasappel, citroen geraspte gember en geleisuiker in een keukenmachine grof, zeker niet te fijn.  
Doe de gekookte wortel erbij en draai kort mee.  
Kook vervolgens de massa zachtjes nog 20 minuten, zodat er een dikke marmelade- massa ontstaat.

### Bereiding hoorntje

Verhit de oven tot 175 °C  
Snijd de loempiavellen schuin doormidden. Snij van de bovenkant nog 4 cm. af zodat het kleine hoorntjes worden.  
Meng wat groene curry door de olie, besmeer de loempiavellen hiermee.  
Rol de loempiavellen rondom de hoorntjes. Leg het hoorntje langs de rechte kant aan de korte zijde van je loempiavel  
En rol zo op zodat je een puntzak krijgt.  
Bak de hoorntjes in de hete oven lichtbruin en leg ze daarna op keukenpapier.

3 el witte miso  
1tl mosterd  
60 g eiwit  
30 g zonnebloempitten  
3 el zonnebloemolie  
1 el sushiazijn

tuinkers

### **Bereiding voor de crème van miso**

Meng het eiwit, mosterd, sushiazijn, miso en zonnebloempitten in een blender.  
Schenk druppelsgewijs de olie toe voordat er een crème van mayonaisedikte ontstaat.  
Spatel de crème in een spuitzak.

### **Opmaak**

Schep onderin het hoorntje wat marmelade van wortel.  
Plaats daarboven de bonbon v pastinaak en wortel, spuit hier een toefje miso crème op.  
Garneer met tuinkers. Zet de hoorntjes in een schaalpje gevuld met rijst. (Bewaar de rijst voor de volgende groep).

## VOORGERECHT Warm gerookte zalm met baharat en zoetzure groenten

1 kilo zalmfilet met vel  
200 g grof zeezout  
100 g suiker  
0,5 el korianderkorrels  
0,5 el zwarte  
peperkorrels  
1 el rooksnippers

1 el baharat  
1,25 dl zonnebloemolie  
1 eidooier  
15 g sushiazijn  
1 tl mosterd

240 g suiker  
240 g water  
240 g azijn  
12 zwarte peperkorrels  
1/2 rode peper

½ komkommer  
½ pompoen  
1 pakje shimeij  
paddenstoelen  
wat zongedroogde  
tomaatjes

### Bereiding gerookte zalm (gelijk doen bij binnenkomst)

Kneus de koriander en peperkorrels en meng deze met het zout en de suiker voor de droge marinade.  
Bestrooi de zalm hiermee, dan vacuum trekken  
Spoel vervolgens de marinade van de zalm. Dep de zalm droog. Trancheer in 12 gelijke stukken en leg ze tegen elkaar aan.  
Vul de rookoven met 1 eetlepel houtsnippers en leg de zalm hierin. Rook de zalm 5 min.  
Tegen het uitserveren de oven voorverwarmen op 80°C  
Dan de zalm op het rooster (vd rookoven) in de oven garen, ongeveer 15-25 min tot een kern temperatuur van 48 °C.

### Bereiding baharatcreme

Meng een eidooier met de mosterd en sushiazijn .  
Giet vervolgens druppelgewijs de olie toe en maak een mooie mayonaise  
Voeg dan naar smaak de baharatkruiden toe en peper en zout.  
Zet koel weg.

### Bereiding zoetzure marinade

Verwijder de zaadjes van de rode peper en snij fijn.  
Kook alle ingrediënten samen en laat zachtjes 10 min koken.

### Bereiding zoetzure groenten

Maak met behulp van een pomme-parisienneboor bolletjes van de komkommer en leg deze in de zoetzure marinade.  
Snijd de paddenstoelen los van elkaar en leg in de marinade.  
Schil de pompoen, en ga hier met een dunschillen vanaf de zijkant van de pompoen overheen, zodat je mooie linten krijgt, 3 per persoon.  
Marineer deze linten in het zoetzuur.  
Vlak voor het opdienen oprollen tot strakke rolletjes..  
De zongedroogde tomaatjes heel fijn snijden.

50 g diverse slasoorten  
paar takjes dille

### **Opmaak**

Maak een mooie compositie van de zoetzure groenten, sla en zongedroogde tomaatjes  
Zet een streep van de baharat crème op het bord. Leg hierop de zalm.  
Leg een takje dille op de zalm

## TUSSENGERECHT Trio van bloemkool met gepocheerd ei en gebrande hazelnoten

3 bloemkolen  
6 dl amandelmelk  
3 tn knoflook  
3 el zonnebloemolie  
1 ½ tl kerriepoeder  
6 el natuurazijn  
3 el suiker  
5 el extra virgin olijfolie  
6 el milde olijfolie  
nootmuskaat  
3 el water

12 eieren  
200 ml natuurazijn

4 el zonnebloemolie  
150 g hazelnoten  
1 bakje mustard cress  
olijfolie  
12 plakjes serranoham

### Bereiding bloemkool

Verwijder de stronk en bladeren van de bloemkool, snijd 12 mooie stukjes bloemkool.  
Strijk de bloemkoolroosjes in met de milde olijfolie en bestrooi met peper en zout.  
Rooster de 12 grotere bloemkoolroosjes op bakpapier in een voorverwarmde oven van 200 °C. tot ze gaar zijn in ongeveer 20 minuten.  
Draai de bloemkool halverwege om. En bewaar in de warmhoudoven.  
Snijd de rest in kleine roosjes. 300 g hele kleine roosjes voor de pickles en 700 g roosjes voor de mousseline.  
Breng voor de mousseline de roosjes met de amandelmelk aan de kook.  
Zet het vuur laag en laat zachtjes koken tot bloemkool gaar is.  
Pel intussen voor de bloemkoolpickles de knoflook en snijd de teentjes in plakjes.  
Verhit de zonnebloemolie in pannetje, voeg de plakjes knoflook en de kerriepoeder toe en bak kort tot je de kerrie begint te ruiken.  
Voeg de kleine roosjes toe en blus af met 3 el water en de natuurazijn.  
Meng de suiker erdoor en haal de pan van het vuur zodra de suiker is opgelost.  
Laat afkoelen.  
Giet de amandel melk af en vang deze op. Pureer de bloemkool met een staafmixer, mix er de extra virgin olijfolie, nootmuskaat, peper en zout naar smaak door.  
Voeg indien nodig nog wat amandelmelk toe als je de mousseline iets te dik vindt. Laat afkoelen.

### Bereiding gepocheerde eieren

Breng voor de gepocheerde eieren een pan met ruim water en de azijn aan de kook.  
Zet intussen ook een schaal met koud water klaar.  
Breek een ei in een kommetje. Als het water kookt, zet dan het vuur laag en maak met een lepel een draaikolkje in het azijnmengsel.  
Laat het ei erin glijden en pocheer 3 minuten voor een ei met een vloeibare dooier.  
Schep met een schuimspaan het ei eruit en koel terug in het koude water.  
Pocheer de rest van de eieren op dezelfde manier.

### Serveren

Verhit de zonnebloemolie in een pan en rooster daarin de grof gehakte hazelnoten goudbruin.  
Droog de serranoham in de magnetron ongeveer 1,5 min.  
Warm de mousseline op. Warm de eieren paar minuten op in warm water.  
Verdeel de mousseline op de borden, leg er een geroosterde bloemkoolroos op en een gepocheerd ei.  
Garneer met bloemkoolpickles, de geroosterde hazelnoten, gedroogde serranoham en de mustard cress.  
Sprenkel de extra virgin olijfolie erover.



## HOOFDGERECHT Crispy buikspek, hasselback aardappelen met gorgonzola

3 el honing  
10 takjes tijm  
1dl port  
2 sjalotten  
2 tn knoflook

12 klein - middelgrote  
aardappelen  
4 takjes rozemarijn  
100 gr gorgonzola  
vloeibare honing

1,5 kg buikspek

1 flespompoen 1,5 kg  
2 el olijfolie  
30 g boter  
1 el rijstazijn  
2 el misopasta (wit)

### Bereiding honingtijmsaus

Maak de sjalotten en knoflook schoon en snipper ze fijn.  
Verwarm een beetje olie in de pan en smoor hierin de sjalotten en knoflook tot ze glazig zijn.  
Ris de tijm bij de sjalotten en voeg dan de honing toe.  
Blus af met de rode wijn en laat inkoken tot iets minder dan de helft.  
Breng op smaak met peper en zout

### Bereiding hasselback aardappelen

Verwarm de oven voor op 190 °C.  
Maak de aardappelen schoon en dan aan een kant plat afsnijden, steek dan een spies op 0,5 cm van de onderkant en maak diepe inkepingen tot de spies, over de breedte van elke aardappel, met telkens 1-2 mm ertussen.  
Vul enkele inkepingen met rozemarijnnaaldjes. Verdeel wat blokjes boter over een ruime schaal en druppel ook wat olijfolie over de bodem.  
Schuif de schaal in de oven en wacht tot de boter gesmolten is, leg dan de aardappelen er voorzichtig in.  
Rooster ze in 50-60 minuten goudbruin. Bedruip ze regelmatig met de boter uit de ovenschaal.  
Voor het uitserveren druppel dan een beetje honing en zout over de aardappelen en verkruimel de gorgonzola over de aardappelen en rooster nog 5 minuten.

### Bereiding buikspek

Haal het buikspek uit de verpakking en dep droog.  
Snijd kleine ruitjes in de velkant van het buikspek.  
Leg het buikspek met de velkant naar boven op een rooster, en bak krokant in een oven van 190 °C .  
Bestrijk tussendoor steeds met de honing tijm saus.  
Bak het ongeveer 2 uur tot het een kerntemperatuur heeft van 75-85 °C en draai de oven dan naar 220 °C .  
Laat net voor het uitserveren het buikspek nog 15 minuten krokant worden en laat dan 15 minuten rusten.

### Bereiding pompoen

Schil de pompoen en snijd gelijke stukken en leg deze in schaal en vermeng met de olijfolie.  
Rooster ze in 30-40 min gaar in een oven van 190 °C .  
Doe de pompoen in een schaal en voeg de boter toe en stamp fijn met pureestamper.  
Voeg de rijstazijn en misopasta toe. Breng op smaak met zout en peper.

2 granny smith  
150 g walnoten  
3 el rijstazijn  
5 el limoensap  
3 el mirin  
25 g dragon  
8 el olijfolie

### **Bereiding Salsa**

Meng de rijstazijn, limoensap, mirin, olijfolie en dragon door elkaar.

Bij de appels het klokhuis verwijderen en in kleine blokjes snijden van 1 cm.

Walnoten even roosteren en dan kneuzen.

Vermeng alle ingrediënten in een kom .

Breng op smaak met grof zeezout en zwarte peper.

### **Uitserveren**

Snijd het spek in plakjes en leg op het bord. Daarnaast de hasselback aardappel met de pompoenpuree en de salsa.



## NAGERECHT Symphonie van bloedsinaasappel

500 g melk  
250 g room  
1,5 vanillestokje  
100 g suiker  
120 g eigeel

500 g room  
100 g suiker  
6 g gelatine  
Bloedsinaasappelrasp  
Kaneelpoeder naar smaak

150 g amandelpoeder  
100 g poedersuiker  
55 g eiwit  
55 g eiwit  
150 g suiker  
37,5 g water

75 ml room  
150 g witte chocolade  
Rasp v 3 mandarijnen

### Bereiding vanilleroomijs

Snijd de vanillestokjes open en schraap het merg eruit. Breng de melk met de vanille merg en de stokjes aan de kook.

Haal de pan van het vuur en laat trekken.

Klop het eigeel met de suiker tot een ruban. Giet de warme melk door een zeef (zodat de stokjes achterblijven) op de ruban en doe alles terug in de pan. Laat de massa op een laag vuur binden, terwijl je constant roert.

De temp mag maximaal 82 graden bedragen. Giet de massa meteen over in een andere schaal en laat afkoelen.

Draai de massa in de ijsmachine tot ijs. Schep het nog schepbare ijs in een platte schaal ongeveer 2cm dikte.

### Bereiding panna cotta

Laat de gelatine blaadjes weken in koud water.

Breng de room aan de kook met de aromaten en de suiker.

Voeg van het vuur de uitgeknepen blaadjes gelatine toe.

Verdeel de panna cotta in de siliconen vormpjes en laat opstijven in vriezer.

Let op dat ze op tijd ontdooid zijn.

### Bereiding macarons

Zeef de amandelpoeder tezamen met de poedersuiker. Meng het eiwit hieronder met een spatel tot een egale structuur ontstaat.

Zet de andere hoeveelheid eiwit klaar in de kom van de kitchenaid.

Kook het water met de suiker op tot 110 °C, en start de kitchenaid.

Laat het suikermengsel verder koken tot 118 °C en giet dan deze suikersiroop in een straaltje bij de eiwitten. Laat koud kloppen.

Meng beide bereidingen met een spatel voorzichtig door elkaar.

Doe dit een spuitzak en spuit rondjes op de bakmat. Tik de bakplaat 1 keer goed aan zodat de luchtbelletjes eruit vloeien.

Laat minstens half uur rusten, tot zich een velletje heeft gevormd.

Verwarm de oven voor op 110 °C en bak gedurende 10 minuten.

Doe de ovendeur 5 sec open en terug dicht en bak opnieuw 5 minuten.

Herhaal dit nogmaals zodat de macarons 55 minuten in de oven hebben gezeten.

Haal ze uit de oven en laat afkoelen.

### Bereiding ganache

Kook de room met de rasp van de drie mandarijnen.

Meng de chocolade door de room en laat rustig smelten.

Schep de ganache in een spuitzak en laat opstijven. Dit gaat tussen de macarons.



50 g koude boter  
50 g suiker  
45 g bloem  
45 g amandelpoeder  
30 g speculoospasta  
Koekkruiden naar smaak

100 g boter  
100 g suiker  
100 g rietsuiker  
70 g bloem  
50 g bloedsinaasappelsap

200 g  
bloedsinaasappelsap  
25 g room  
3 g gelatine

30 g pistachenootjes

500 g water  
150 g suiker  
½ vanillestokje  
1 kaneelstok  
1 steranijs  
2 kruidnagels  
1 kardemonpeul  
4 bloedsinaasappelen

### **Bereiding crumble van speculaas en koekkruiden**

Snijd de boter in kleine stukjes.

Voeg alle ingrediënten toe en meng met de vlinder tot een kruimelige structuur.

Bak af op in siliconen bakmatje bij 150 °C gedurende 12-14 minuten.

### **Bereiding kletskep**

Smelt de boter en laat wat afkoelen. Voeg achtereen volgens de suiker, rietsuiker en bloem toe.

Schep het beslag in een spuitzak en spuit lange (niet te dikke) repen op een bakmatje (het deeg vloeit erg uit).

Bak af in een voorverwarmde oven van 200 °C ongeveer 7-9 minuten.

Schik de kletskep onmiddellijk rond een metalen ring en laat afkoelen,

Het koekje word snel hard (en breekbaar).

### **Bereiding espuma van bloedsinaasappelen**

Warm een deeltje van het bloedsinaasappelsap op en los er de geweekte en uitgeknepen gelatine in op.

Klop nu alle ingrediënten samen met een klopper en passeer het mengsel door een zeef in de sifon.

Steek er 2 gaspatronen op en zet in de koelkast tot gebruik.

Schud stevig voor gebruik.

### **Bereiding pistache poeder**

Vermaal de pistachenootjes in de blender tot poeder.

### **Bereiding bloedsinaasappel**

Breng het water aan de kook samen met de suiker en aromaten en kook tot een siroop

Schil de bloedsinaasappelen dik en snijd er mooie partjes uit.

Overgiet de partje met de siroop, en laat afgedekt in de koelkast afkoelen.

75 g witte chocolade  
75 g geitenkaas Chavroux  
piramide)  
2 el melk  
1 blaadjes gelatine  
250 ml room  
1/2 zakje vanillesuiker  
50 g suiker

12 Gedroogde  
sinaasappelschijfjes

### **Bereiding chocolademousse**

Laat de gelatine weken in een ruime hoeveelheid water.  
Klop de room half stijf op met de suiker en de vanillesuiker.  
Warm de melk en smelt er de uitgeknepen gelatine in en de witte chocolade.  
Klop de geitenkaas samen met de melk en laat afkoelen.  
Spatel dan de geslagen room erdoor.  
Giet in een leuk vormpje en vries in.  
(let op dat ze op tijd ontdooid zijn)

### **Uitserveren**

Snijd het ijs in reepjes van ongeveer 8 cm lang en 2 cm breed.  
Dresseer alles in een rechte lijn op het bord. Snijd de sinaasappelschijfjes doormidden .  
Steek er wat sinaasappelschijfjes tussen en strooi tot slot wat pistachepoeder over het bord.