



MENU

juni 2024

WIJNEN

Le Caillou blanc

Le Caillou Blanc

Castelo verdejo

Anne Collard cote de Rhone

GERECHTEN

AMUSE

Rode biet, sojasaus en crème cru

VOORGERECHT

Langoustines en courgette

TUSSENGERECHT

Gazpacho

HOOFDGERECHT

Bavette met jus van gepofte
knoflook en asperges

NAGERECHT

Aardbeien, vijgenblad, tonka



Jumbo Rode Wijnglazen

Spaart u ook mee voor het CGZ?

AMUSE Rode biet, sojasaus en crème cru

150 g aardappelen
0,5 el zwarte
knoflookpasta

1/2 knoflookteen
3 rode bieten
37 ml sojasaus
150 ml olijfolie
37 ml frambozenazijn

500 g rode bieten
40 ml sojasaus
1 st steranijs

30 ml sojasaus
15 g glucose
0,5 l bietensap
50 ml suikerwater(1:1)
5 g bladgelatine

150 g slagroom
150 g geitenkaas
2 el honing

Bereiding zwarteknoflookchips

Kook de aardappelen (Je krijgt het restant van het hoofdgerecht) goed gaar. Voeg daarna de knoflookpasta toe.
Mix de aardappelen met wat kookvocht met de blender tot een gladde, slijmerige massa.
Strijk de massa dun uit op een siliconenmatje en droog in de oven op 90°C.
Strijk dan de vrij droge aardappelmassa direct dun in met olijfolie, deze wordt nu transparant. Nog verder drogen tot echt droog.

Bereiding gemarineerde rode biet

Kook de bieten in gezouten water tot ze gaar zijn, laat daarna meteen afkoelen.
Schil de rode bieten, snijd ze mooi dun op de snijmachine en steek er een mooi rondje uit van 6 cm diameter.
Gebruik de afsnijdsels voor het sap.
Maak van de olijfolie, sojasaus, frambozenazijn, zout en peper een vinaigrette.
Kneus de knoflook en laat de knoflook in de vinaigrette meetrokken.
Voeg de rode biet toe en trek vacuüm om te laten marinieren.

Bereiding siroop van rode biet en sojasaus

Maak sap van de bieten en afsnijdsels met de sapcentrifuge en reduceer tot ongeveer de helft.
Voeg de sojasaus toe en kook met de steranijs tot een dikke saus.
Let op: de siroop lijkt warm dunner dan koud.

Bereiding crème cru

Verwarm het suikerwater (25 ml water en 25 g suiker) samen met de glucose.
Los de geweekte gelatine hierin op. Meng de massa met het bietensap.
Voeg de sojasaus en naar smaak het citroensap toe. Draai er dan ijs van.

Bereiding geitenkaasmousse

Klop de slagroom lobbij. Roer de geitenkaas los en meng met de honing en de lobbij geslagen slagroom
Doe de geitenkaasmousse in een spuitzak.



Uitserveren

Spuut in het midden van het bord de geitenkaasmousse in een ring, leg hier bovenop de gemarineerde biet.

Trek met een lepel een mooie quenelle van het ijs en leg die op de rode biet.

Dresseer de bietensiroop ernaast. Leg de chips van zwarte knoflook bovenop het gerecht.

VOORGERECHT Langoustines en courgette

1 courgette
30 g olijfolie
12 g zout
12 g peper
120 g ponzu

18 langoustines
45 g olijfolie
Peper/zout
Citroenzeste/citroensap

12 langoustines
Lookolie
spiesjes

35 g bloem
35 g boter
35 g eiwit
20 g poedersuiker
2 g zout

75 g Philadelphia
10 g volle room
Citroenzeste en sap van
1/2 citroen
2,5 g noripoeder
zout

Bereiding gemarineerde courgette

Snijd de courgettes met een mandoline in schijfjes van 3 a 4 mm dik en leg de ronde schijfjes dakpansgewijs over elkaar heen op bakpapier op een bakplaat. Zorg dat je dit breed genoeg maakt om hier 6 grote rondjes van Ø 10 cm doorsnede te maken.

en besprenkel ze met zout, peper, ponzu en olie en laat 1 uur marineren in de koelkast.

Dep deze droog met keukenpapier, steek er 6 grote rondjes van Ø 10 uit en snijd ze doormidden zodat je 12 halve cirkels hebt.

Bereiding gemarineerde langoustinetartaar

Maak de langoustines schoon en hak ze tot tartaar.

Breng hoog op smaak met olie en peper en citroenzeste.

Bereiding gebakken langoustines

Maak de langoustines schoon en steek op een spiesje zodat de langoustine mooi recht blijft, deze verwijder je weer na het bakken.

Breng op smaak met peper en zout.

Bewaar 12 mooie koppen van de langoustines als garnering.

Bereiding krokantje

Klop de eiwitten los met de suiker en het zout. Voeg als laatste de gesmolten boter en bloem toe.

Smeer het beslag in een siliconenvorm (blaadje) en bak ze 6 tot 7 minuten in de voorverwarmde oven op 160 °C.

Houd ze goed in de gaten want ze verbranden snel.

Haal ze daarna uit de siliconenvorm.

Bereiding kaasmousse

Klop de philadelphia los met de citroenzeste, het noripoeder, zout en peper.

Bewaar in spuitzak en laat rusten in de koelkast.

12 eetbare bloemetjes
knoflook olie

Uitserveren

Bak de langoustines in de knoflookolie. Leg aan de ene kant van het bord een halve cirkel gemarineerde courgette.

Schik hierop een quenelle langoustinetartaar en hierop het krokantje van het blaadje.

Leg een gebakken langoustine ernaast. Smit er wat dopjes philadelphia mousse op. Schik op één toefje een eetbare bloemetje.

En leg de kop van de langoustine erbij als garnering.

TUSSENGERECHT Gazpacho

1,5 kg overrijpe
tomaten
2 sjalotten
20 blaadjes basilicum
12 takjes dragon
2 tn knoflook
20 zwarte peperkorrels
3,5 dl rosewijn

9 dl tomatenbouillon
8 blaadjes gelatine

2 broodjes ciabatta
knoflookolie
Zeezout

1 komkommer
100 ml natuurstroop
60 ml water
40 g suiker
20 korianderkorrels
4 laurierblaadjes

200 gr geroosterde
paprika
0,5 tn knoflook
100 ml tomatensap
Scheutje witte wijnazijn
4 g agar

Bereiding tomatenbouillon

Blender alle ingrediënten samen fijn, hang op in een schone passeerdoek.
Vang het lekvocht op en breng op smaak met wat zout.
We gebruiken 9 dl van deze bouillon voor de tomatengelei.

Bereiding tomatengelei

Week de blaadjes gelatine in koud water. Verwarm 1 dl tomatenbouillon op en los hierin de gelatine op.
Voeg de overige 8 dl bouillon toe en breng op smaak met peper en zout. Bewaar in de koelkast.

Bereiding croutons

Snijd de ciabatta broodjes met de snijmachine in dunne plakken op stand 20 en leg op een bakpapier.
Besprenkel het brood met de olijfolie en bestrooi met wat zeezout.
Bak de croutons in 10 minuten krokant in de oven op 150°C. Let wel op dat ze niet te donker worden.

Bereiding zoetzure komkommer

Kneus de korianderkorrels en kook alle ingrediënten (behalve de komkommer) op. Snijd de eindjes van de komkommer en schaf deze met behulp van een mandoline of dunschiller in mooie linten.
Snijd de zaadlijsten niet mee.
Voeg de komkommerlinten bij de marinade en laat deze afkoelen.

Bereiding paprikagelei

Blender de geroosterde paprika, de knoflook, het tomatensap en de witte wijnazijn helemaal glad.
Voeg langzaam de agar toe. Schenk het mengsel eventueel door een zeef en breng het in een pannetje aan de kook.
Schenk de puree op een plat bord en laat opstijven in de koelkast.
Snijd de stijf geworden gelei in mooie blokjes, 5 per persoon.
Wanneer er geen geroosterde paprika is, rooster de paprika's dan in de oven of op een gaspit.



36 tasty tom tomaten
1 citroen
Diverse slasoorten
bloemetjes,
kruiden
650 ml tomatensap

Mooie olijfolie

Bereiding overige ingrediënten

Verwijder de steeltjes van de komkommerbloemetjes, was ze voorzichtig en laat uitlekken op keukenpapier.
Snijd de tomaatjes halverwege rondom in met een scherp puntig mesje, snijd alleen in het velletjes en laat het kroontje zitten,
Breng water met zout aan de kook en dompel de tomaatjes ongeveer 5 seconden onder in het kokende water.
Koel direct terug in ijswater. Verwijder het onderste velletje, vouw het bovenste velletje als een manchet omhoog.
Maak het tomatensap aan met citroensap, citroenrasp en peper.
Laat de tomaatjes hierin marineren.

Uitserveren

Klop de tomatengelei op in de blender en maak een kleine spiegel op het bord.
Verdeel de paprikagelei blokjes over de borden. Maak mooie rolletje van de komkommerlinten en leg ze tussen de paprikagelei.
Verdeel de tomaatjes en de komkommerbloemetjes op een speelse wijze over het bord.
Garneer met mooie kruiden, sla, bloemetjes en de croutons.
Besprenkel het gerecht met olijfolie.

HOOFDGERECHT Bavette van de green egg met asperges, sjalot en jus van gepofte knoflook

Stook de green egg op tot 200 °C

1 bol knoflook
4 dl rode wijn
1 sjalot
2 takjes tijm
1 potje wildfond

Bereiding jus

Pak de bol knoflook in met drie lagen aluminiumfolie, pof deze 60 minuten op de green egg op 150°C..
Afsnijdsel aanbakken met sjalot dan de rode wijn en tijm toevoegen en kook in tot de helft.
Zeef de sjalot en tijm uit de wijn en voeg de basisjus toe, kook in tot ongeveer de helft.
Knijp de knoflook uit en voeg toe aan de saus en mix even goed door met de staafmixer.
Breng op smaak met zout en peper en bind af met wat koude boter.

12 sjalotten
Olijfolie
zout

Bereiding gekonfijte sjalotten

Maak de sjalotten schoon en doe ze met wat olijfolie en zout in een pan.
Verwarm gedurende 40 minuten op 90°C.
Haal de uitjes uit de pan en haal ze voorzichtig uit elkaar.

12 middelgrote
aardappelen
Zonnebloemolie
2 tn knoflook
2 takjes tijm

Bereiding aardappeltonnetjes

Snijd de aardappelen in dikke plakken van 1 cm en steek ze uit met een steker van 3 cm doorsnede en 1,5 cm hoog.
Restant van de aardappelen gaat naar de amuse.
Doe ze in een pannetjes en giet er zoveel zonnebloemolie op tot de aardappels net onderstaan.
Voeg knoflook en tijm toe, konfijt de aardappels in de olie op laag vuur tot ze gaar zijn.
Scheep de gare aardappels uit de olie.

300 g bulgur
400 g gevogeltebouillon
80 g pompoenpitten
100 g boter

Bereiding bulgur

Kook de bulgur in 10 minuten gaar in de gevogeltebouillon.
Bruneer de pompoenpitten in 12 minuten op de green egg van 150°C en hak ze daarna grof.
Smelt de boter op laag vuur en blijf roeren met houten lepel. Na 5 minuten verandert de kleur, blijf roeren en let op de kleur. Het vocht in de boter is verdampt en de boter is lichtbruin. Giet in een schaal.
Dit is de buerre noisette.
Maak de gekookte bulgur aan met de buerre noisette, pompoenpitten, zout en peper.

2 pakjes shimeji
paddestoelen

Bereiding shimeji paddestoelen

Snijd de paddestoelen los en besprenkel met zonnebloemolie en strooi er peper en zout over.

24 witte asperges

Bereiding asperges

Schil de asperges, en kook eerst de schillen in gezouten water, en kook daarna de asperges beetgaar in de aspergebouillon. Gril ze vlak voor uitserveren in de green egg van 200°C. Warm houden in de warmhoudkast.

1200 g bavette

Bereiding bavette

Maak de bavette schoon en verwijder vet en zenen. Afsnijdsels gebruik je voor de saus.

Bestrijk met iets zonnebloemolie en peper en zout ,tijn en gehakte knoflook en trek vacuum.

Uitserveren

Leg de bavette op de green egg van 220°C . Gril deze op het gietijzeren rooster 2 minuten en draai de bavette zodra hij loslaat van het rooster een kwartslag en gril nogmaals 2 minuten voor een mooie grilruit. Houd hierbij een kerntemperatuur aan van 53°C.

Verpak dan de bavette losjes in alumiumfolie en laat 6 minuten rusten.

Leg dan de asperges ongeveer 2 minuten op de green egg .

Brand de sjalot en de shimeji paddenstoelen af met een gasbrander.

Verwarm de bulgur en voeg eventueel wat room en bouillon toe om de bulgur smeug te maken.

Bak de aardappeltonnetjes aan beide kanten goudbruin.

Dresseer eerst de bulgur op het bord en maak daarop een salade met de sjalotten,paddenstoelen en asperges en aardappeltonnentjes.

Trancheer het vlees en leg dit ernaast. Lepel tot slot de saus over het vlees.

NAGERECHT Aardbeien, vijgenblad en tonka

330 g room
120 g eigeel
90 g suiker
5 blaadjes gelatine
285 g aardbeienpuree
1 limoen, het sap

Bereiding aardbeiencremeux

Week de gelatine in een ruime hoeveelheid water.

Meng in een kom de eidooiers met de suiker en klop het mengsel tot een luchtige massa.

Zet een grote pan met de room op een matig vuur en zorg dat het mengsel een temperatuur van 40°C bereikt.

Haal de pan van het vuur en giet het eimengsel er langzaam bij.

Zet de pan weer op het vuur en verwarm het mengsel tot 82°C.

Knijp de gelatine uit en roer ze van het vuur door het crememengsel.

Voeg ook de aardbeienpuree en het limoensap toe. Mix goed.

Verdeel de cremeux over de ringvormige mallen en zet in de diepvries.

Als het goed bevroren is de mallen lossen op het bord om weer te laten ontdooien.

300 g aardbeien
30 g suiker

Bereiding aardbeien sap

Mix de aardbeien zeer fijn in de blender en voeg de suiker toe.

En zeef door een fijne zeef.

50 g boter
50 g eiwit
50 g suiker
35 g bloem

Bereiding tuilledeeg

Verwarm de oven voor op 170°C.

Doe alle ingrediënten in een hoge maatbeker en mix tot een glad beslag met een staafmixer.

Smeer het beslag uit in de mal (bloemetjes en blaadjes) en bak in de voorverwarmde oven gedurende 6 a 8 min. Blijf er bij want ze verbranden snel. Haal de tuille met een houten prikker meteen uit de mal wanneer ze nog warm zijn.

100 g suiker
50 g water
60 g eiwit
20 g suiker
4 g citroenzuur

Bereiding schuimpjes

Kook de 100 g suiker met het water tot 115°C.

Mix ondertussen in een vetvrije kom het eiwit met de 20 g suiker. Giet de kokende suikersiroop op het eiwit en mix samen met het citroenzuur. Spuit dopjes en staafjes op een bakblik bedekt met bakpapier.

Laat de schuimpjes drogen in een oven van 90°C.(kan samen met de aardappel van de amuse).

300 g room
75 g eigeel
60 g suiker
3/4 tonkaboon, geraspt
4 blaadjes gelatine

Bereiding tonkacreme

Week de gelatine in ruim koud water.

Meng in een kom de eidooiers met de suiker en klop het mengsel tot een luchtige massa.

Zet een grote pan met de room en de zeer fijn geraspte tonkaboon op een matig vuur en zorg dat het mengsel een temperatuur bereikt van 40°C.

Haal de pan van het vuur en giet het eimengsel er langzaam bij.



450 g water
200 g suiker
100 g citroensap
1 doosje citrusrakantjes

125 g slaolie
4 vijgenbladen

Sumak
18 aardbeien

Zet de pan weer op het vuur en verwarm het mengsel tot 82°C.
Knijp de gelatine uit en roer ze van het vuur door het crème mengsel.
Laat afkoelen en bewaar in een spuitzak tot gebruik.

Bereiding sorbet van citrusrakantjes

Kook het water met de suiker tot de suiker is opgelost.
Voeg de citroensap en de citrusrakantjes toe en mix in een blender .
Passer door een zeef.
Laat het mengsel afkoelen en draai daarna tot een sorbet in de ijsmachine.

Bereiding olie van vijgenblad

Verwarm de olie tot 60°C en voeg de vijgenbladen toe en mix fijn.
Passeer de olie door een fijne zeef en bewaar de olie in een spuitflesje.

Uitserveren

De ring van aardbeiencremeux ligt ontdooit midden op het bord. Spuit in de ring een toef tonkacreme.
Leg enkele verse aardbeien in plakjes op de tonkacreme.
Schenk rondom de ring aardbeien sap en druppel hierin de olie van het vijgenblad.
Schik een quenelle sorbet naast de aardbeiencremeux. En leg een halve aardbei naast de quenelle.
Werk af met schuimpjes waarover je wat sumak strooit.
Schik tot slot nog tuille blaadjes op het bord.