



1^e Gang:



2^e Gang:



3^e Gang:



4^e Gang:



5^e Gang:



6^e Gang:



MET DANK AAN 1^E VRIJDAGMIDDAG BRIGADE

1^e Gang



BECHAMELCHAMPIGNON MET RIVIERKREEFT

2^e Gang



VELOUTE VAN ERWTJES MET TRUFFELOLIE

3^e Gang



KABELJAUW MET WITTE BOTERSAUS

4^e Gang



SORBET GALLIANO

5^e Gang



FILET MIGNON IN ROZEMARIJNSAUS

6^e Gang



IJSTAARTJE MET AARDBEIEN




1^E GANG BECHAMELCHAMPIGNONS MET KREEFT

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 25 gr boter 25 gr bloem 400 ml melk 1 ui Foelie Tijm 8 Peperkorrels 100 ml visfond (pot) 50 gr geraspte kaas Visbouillon (blokje)</p>	<p>1/ MORNAYSAUS Laat de boter in de pan smelten en zorg ervoor dat ze niet bruin wordt. Voeg er de gebroken peperkorrels, het blaadje foelie, de tijm en de gesnipperde ui bij. Laat dit even fruiten op hoog vuur en roer voortdurend met houten lepel, tot de ui gaat kleuren. Voeg de bloem toe en laat ze even op een zacht vuurtje gaar worden. Breng de melk aan de kook en giet deze al roerend bij de iets afgekoelde roux. Maak er een mooie gladde saus van. Laat het geheel een kwartiertje al roerend zachtjes koken. Doe de vis-fond erbij en roer weer glad, doe dan de kaas erbij en maak een gladde saus. Verbrokkel het visbouillonblokje en maak de saus op smaak door er brokjes bij te doen. Zorg dat je een dikke saus hebt</p>
<p>2/ 15 gr boter 15 gr bloem 400 ml melk 1 borrelglas Cognac 1 borrelglas Sherry Tomatenketchup Paprikapoeder</p>	<p>2/ BECHAMELSAUS Maak van de boter en de bloem een witte roux, voeg er onder voortdurend roeren de melk aan toe, breng op smaak met een beetje peper en zout. Laat de saus even zachtjes koken zodat de bloem goed gaar is. Maak de bechamelsaus af met een beetje cognac en een beetje Sherry. Let op dat de saus niet te dun wordt. Roer er een beetje tomatenketchup door, en voeg wat paprikapoeder toe en maak op smaak af met wat peper en zout.</p>
<p>3/ 42 witte champignons ½ citroen (sap ervan)</p>	<p>3/ CHAMPIGNONS Verwijder de stelen van de champignons en hol ze zoveel mogelijk uit. Pocheer de champignonkoppen ongeveer 3 minuten in kokend water met zout en citroen, laat ze goed uitlekken op keukenpapier.</p>
<p>4/ 200 gr rivierkreeftenvlees Geraspte kaas</p> 	<p>4/ SERVEREN Vul de champignons met het rivierkreeftenvlees. Nappeer ze met de bechamelsaus. Bestrooi ze met geraspte kaas en overbak ze, vlak voor het uitserveren onder de salamander. Blijf erbij, zodat ze niet verbranden. Versier het bord met de overige saus en takjes bieslook</p>



2^E GANG VELOUTE VAN ERWTJES MET TRUFFELOLIE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1,5 kg soepkip 2½ l water 1 wortel 1 prei (wit ervan) 4 stelen bleekselderij 2 uien 6 takjes peterselie 3 takjes tijm 4 laurierblaadjes 2 foelie 10 peperkorrels</p>	<p>1/ KIPPENBOUILLON Spoel de kip af en doe deze met het water in een snelkookpan. Voeg de kleingesneden en van de kern ontdaan wortel, de prei, bleekselder en uien toe en breng aan de kook. Schuim het af en voeg de peterselie, de tijm, laurier, foelie en peperkorrels toe. Laat dit 60 minuten in de snelkookpan trekken. Giet dit door een zeef en daarna door een neteldoekse lap. Laat inkoken tot 1½ liter.</p>
<p>2/ 600 gr erwttjes (diepvries) 1½ kippenbouillon (zie 1)</p>	<p>2/ ERWTEN VELOUTE De erwttjes kort blancheren in kokend water en afgieten. Vervolgens gaar koken in de kippenbouillon, met de staafmixer fijn maken en het geheel door een fijne zeef passeren, op smaak maken met peper en zout.</p>
<p>3/ 7 sneetjes witbrood 25 gr boter 1 teentje knoflook 2 plakjes parmaham (van 3^e gang) cayennepeper</p>	<p>3/ TOAST Steek met een stekertje van 4 cm. kleine rondjes uit het witbrood, van het resterende brood snijden we kleine blokjes (zie 4) De toast in wat boter bakken met de uitgeperste knoflook. Leg een flinterdun plakje parmaham op de toast en werk af met wat cayennepeper en truffelolie</p>
<p>4/ witbrood (zie 3) 3 takjes peterselie olijfolie</p>	<p>4/ CROUTONS Peterselie ragfijn snijden. De broodblokjes in de koekenpan met wat olie en de peterselie bakken tot crostini. Breng op smaak met een weinig zout.</p>
<p>4/ 100 gr. Parmezaanse kaas 25 gr peterselie</p>	<p>4/ SERVEREN De veloute in kleine glaasjes gieten en strooi hier wat Parmezaanse kaas en croutons op. Afwerken met peterselie. Serveer toast met ham apart.</p> 




3^E GANG KABELJAUW MET WITTE BOTERSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 4 grote aardappelen 1 bouillonblok (rond) 1 bosjes lente ui 7 plakken rauwe ham (2 naar 2^e gang) nootmuskaat zout en peper Eventueel: 200 ml room 200 ml melk</p>	<p>1/ AARDAPPELPUREE Schil de aardappelen en kook ze met het bouillonblokje gaar, laat ze afkoelen en plet ze grof met behulp van een vork. Snijd de lente-uitjes in kleine stukjes. Bak de rauwe ham even aan (niet hard) en laat die afkoelen. Snijd ze in kleine blokjes. Tegen het uitserveren van de geplette aardappel een warme puree maken en daar de lente-uitjes en de stukjes ham doordoen. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. (Eventueel gladder maken met room en melk)</p>
<p>2/ 400 ml visbouillon 400 ml witte wijn 5 sjalotjes 2 blaadjes laurier 1 takje tijm 120 gr koude boter</p>	<p>2/ WITTE BOTERSAUS Doe de visbouillon, witte wijn de kleingesneden sjalot, laurierblaadjes en de takjes tijm in een pan. Breng het aan de kook en laat op een klein vuur zachtjes tot 1/3 inkoken. Zeef de saus. Tegen het uitserveren de saus aan de kook brengen en op een klein vuur, onder voortdurend roeren, de ijskoude boter toevoegen</p>
<p>3/ 7 plakken rauwe ham (dik gesneden 3 mm)</p>	<p>3/ GEBAKKEN HAM Verwarm een oven voor tot 180 gr. C. Snijd de plakken in tweeën. Bekleed een bakplaat met een vel bakvast papier. Leg daarop de plakken rauwe ham, leg daarop het tweede vel bakvast papier. Laat dit ca 15 minuten in de oven tot krokant "drogen".</p>
<p>4/ 50 gr geklaarde boter 5ml olijfolie 14 stukjes kabeljauw (100 gr) zout en peper</p>	<p>4/ KABELJAUW Roer de geklaarde boter en de olijfolie door elkaar en vet er de bakplaat mee in. Zout en peper de stukjes kabeljauw en bak ze op een niet te hete bakplaat gaar</p>
<p>5/ </p>	<p>5/ SERVEREN Was de zeekraal en dep ze droog, laat ze in wat boter even smoren. Zet een ring op een warm bord, vul deze met de warme puree. Haal de ring weg en leg er een stukje kabeljauw op. Schep wat saus rondom de puree en garneer met wat lichtgebakken zeekraal. Garneer de vis met een stukje krokante ham.</p>



4^E GANG SORBET VAN CALLIANO EN PERZIK

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 180 gr suiker 200 ml water 1 blik perziken 3 sinaasappels 1 borrel Gallianolikeur 1 eiwit</p>	<p>1/ SORBETIJS Maak van de suiker en het water een suikersiroop en laat die afkoelen Houd 2 perzikhelften apart voor de garnering Doe de suikerstroop met de rest van de perziken, zonder het sap, in de blender en maal het fijn. Wrijf deze puree door een fijne zeef Pers de sinaasappelen uit en voeg het gezeefde vocht bij de puree. Giet er een borrelglaasje Calliano-likeur bij en draai er t.z.t. een mooi sorbet-ijs van, voeg halverwege de draaitijd het stijfgeslagen eiwit bij..</p>
<p>2/ Perzikreepjes (zie 1)</p> 	<p>2/ SERVEREN Zet 14 brede champagnecoupes in de vriezer. Doe sorbetijs in spuitzak met gekarteld mondstuk en vul de glazen. Garneer met reepjes perzik.</p>



5^E GANG OSSENHAAS IN ROZEMARIJNSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 400 ml kalfsfond 2 el truffelnat 100 ml rode port 1 takje rozemarijn	1/ ROZEMARIJNSAUS Laat de kalfsfond, truffelnat en de rode port, samen met een takje rozemarijn inkoken tot de gewenste hoeveelheid. Verwijder het takje rozemarijn na ca. 15 minuten.
2/ 300 gr beukenzwammen 70 gr gerookt ontbijtspek 70 gr sjalotjes 1 borrelglas gin	2/ MIREPOIX Maak de paddenstoelen met een borsteltje schoon en verwijder zo nodig de slechte plekken. Snijd het ontbijtspek en de sjalotjes tot zeer kleine blokjes en bak ze in wat boter tot ze glazig zijn. Voeg nu de paddenstoelen toe en bak deze op een hoog vuur tot het moment dat ze hun vocht gaan verliezen. Neem dan de pan van het vuur en blus af met de gin. Verwarm tegen het uitserveren even op.
3/ 1 bos wortelen	3/ WORTELEN Tourneer de worteltjes. Kook ze net beetgaar. Glaceer ze daarna even in water met wat boter en suiker Restant wortelen dunschillen en op 180 gr.C. frituren
4/ 750 gr aardappelen 500 ml room 3 eidooier /eiwit naar dessert 4 eieren 1 teentje knoflook Zout en peper Nootmuskaat	4/ AARDAPPELGRATIN Verwarm een oven voor op 160 gr.C. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes. Klop de room, eidooiers en de eieren op en kruid het met zout, witte peper, nootmuskaat en de uitgeknepen knoflook. Leg de aardappelschijfjes dakpansgewijs in een ovenschotel tot ca 2-3 cm hoog, giet er zoveel roommengsel bij tot alles net bedekt is. Bak de aardappelgratin in de voorverwarmde oven in ca . tot hij bruin is (ongeveer 60 tot 75 minuten) en snijd er mooie punten van



5/

1 kg filet mignon
100 gr geklaarde boter
50 ml arachideolie

5/ FILET MIGNON

Bak de filet mignons in de arachideolie en geklaarde boter aan, tot het vlees een kerntemperatuur van 50 gr.C heeft. Laat het even rusten.

6/

Rozemarijnsaus (zie 1)
100 gr ijskoude boter
Arrow root
Ijskoude boter
Mirepoix (zie 2)
Wortelen (zie 3)
Aardappeltaart (zie 4)
Ossenhaas (zie 5)

6/ SERVEREN

Monteer de rozemarijnsaus met de ijskoude boter. Bind de saus zo nodig nog iets bij met arrow-root.

Maak een bedje op het bord van de mirepoix.

Daarop de filet mignon (evt. met zeezout en gemalen peper).

Garneer met de aardappelgratin en wortelen





6^E GANG IJSTAARTJE MET AARDBEIEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 3 eiwitten (van hoofdgerecht) 90 gr suiker 90 poedersuiker</p>	<p>1/ MERINGUES Verwarm een oven voor tussen de 80 en 100 gr. C. Zorg dat de eiwitten goed koud zijn en niets van eigeel bevatten! Gebruik een heel schone kom en sla hierin de eiwitten zéér stijf. Voeg halverwege al kloppend 2 eetlepels suiker toe, meng de rest van de suiker goed met de poedersuiker, zeef zo nodig de klontjes eruit en spatel deze suiker voorzichtig door het stijve eiwit. Teken met behulp van een ring van 8 cm 14 cirkels op bakpapier en plak die vast op een bakplaat. Doe het eiwit in een spuitzak met een ronde spuitmond van 1½ cm doorsnee, en spuit langs de binnenkant van de ring spiraalsgewijs naar binnen toe tot ze dicht is. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en laat het schuim 1 ½ uur drogen. Zie er op toe dat het schuim niet te bruin wordt. Zet eventueel de deur van de oven na ¾ van de baktijd op een kiertje.</p>
<p>2/ 6 eidooiers 150 gr suiker 15 gr vanillesuiker 300 ml melk 400 ml room 14 meringues (zie 1)</p>	<p>2/ ROOMIJS Klop de eidooiers met de suiker tot de massa wit wordt. Breng de melk met de room en vanillesuiker al roerend aan de kook. Laat het dan afkoelen. Giet dan, onder voortdurend roeren de vanille/room met scheutjes bij het eidooier/suiker mengsel. Laat deze crème au bain marie zachtjes binden. Laat ze al roerend afkoelen en draai er in de sorbetière een mooi stevig ijs van. Zet de schuimbodempjes in een passende ring, leg hierop 1 cm vanille ijs en zet het tot verder gebruik in de vriezer.</p>
<p>3/ 200 gr suiker 200 ml water 1 borrelglas Fraise des Bois 400 gr aardbeien coulis ½ citroen (sap ervan)</p>	<p>3/ SORBETIJS Maak een suikersiroop door de suiker in het water op te lossen. Neem de pan dan van het vuur en voeg de fraise des bois likeur toe. Voeg de aardbeien coulis en het citroensap toe. Draai er in de sorbetière een mooi sorbetijs van. Haal de schuimbodempjes met roomijs (zie 2) uit de vriezer en vul ze met het sorbetijs af. Zet ze tot verder gebruik in de vriezer.</p>
<p>4/ 100 gr aardbeien coulis 150 gr suiker 1 borrelglas Fraise des Bois ½ citroen (sap ervan)</p>	<p>4/ AARDBEIENSAUS Maak van de aardbeien coulis, suiker, fraise des bois en wat druppels citroensap een mooie saus.</p>



5/

150 ml room

Bakje aardbeien



SERVEREN

Druk de taartjes uit de ring op een koud bord versier de bovenkant door er de stijf geslagen room op te spuiten.

Leg wat saus om het taartje.

Was de aardbeien, maar laat het kroontje er aan vast zitten. Snijd ze naar het kroontje toe bijna geheel in tweeën en druk deze helften van elkaar.