



## AMUSE



"Zand" | Scheermes | Zeekraal | Citrus

## SOEP



Dashi | Heilbot | Venkel | Radijs | Prei

## TUSSENGERECHT



Kimchi | Paprikacoulis | Gemarineerde groenten

## HOOFDGERECHT



Rouleau van Lam | Fleur de Courgette | Zoete ui |

Mikado van aardappel

## DESSERT



Sabayon en Meringue van Witbier | Cremeux van

Gember & Citroen | Peer



### 1<sup>E</sup> GANG AMUSE: "ZAND" | SCHEERMES | ZEEKRAAL | CITRUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 2 kg scheermessen Olijfolie Witte peper 2 tenen knoflook 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn Scheutje witte wijn</p>	<p>1/ SCHEERMESSEN Snijd de knoflook fijn. Week de scheermes in water op kamertemperatuur 10 minuten en was de scheermessen daarna grondig, maak schoon en verwijder de lelijke stukken. Snijd in 3 stukjes per scheermes en zet ze aan in hete olie. Kruid met witte peper en voeg knoflook, tijm en rozemarijn toe. Blus met witte wijn en laat een minuut afgedekt garen. Passeer door fijne zeef en zet weg tot gebruik. Bewaar de jus en afsnijdsels voor de vinaigrette.</p>
<p>2/ 300 g risotto (arborio) Gemberwortelpoeder Azijnpoeder Zout Arachide-olie</p>	<p>2/ ZAND Was de rijst goed. Kook de rijst helemaal gaar en giet af. Laat de rijst op plateaus goed drogen onder warmteplaat. Als de rijst droog is kan ze gefrituurd worden in hete arachide olie. (in zeef of metalen mandje). Haal de rijst er meteen uit zodat ze alleen maar poft. Laat drogen en afkoelen op keukenpapier. Draai de rijst fijn met keukenmachine en/of blender en breng, naar voorkeur, op smaak met azijnpoeder, gemberwortelpoeder en zout.</p>
<p>3/ 40 gr zeekraal 50 ml kippenfond 1 eiwit ±2 gr xantana 1-2 el sushi azijn olijfolie maisolie Sap van ½ citroen Peper en zout</p>	<p>3/ CRÈME VAN ZEEKRAAL: Maak de zeekraal schoon en breek harde stukjes af. Doe de zeekraal, kippenfond, xantana, sushi azijn, het citroensap en eiwit samen met wat peper en zout in de blender en draai fijn. Bindt de massa met de olijfolie en maisolie. Breng op smaak met peper en zout. Doe in een spuitzak.</p>
<p>4/ 100 ml citroensap 100 ml limoensap 50 ml gembersap 5 gr agar agar</p>	<p>4/ CITRUSGEL Voeg alle ingrediënten bij elkaar, behalve de agar agar. Breng aan de kook. Voeg de agar agar toe en breng nogmaals aan de kook. Laat de massa afkoelen en klof met een garde tot een gel. Doe in een spuitzak.</p>



5/

200 ml Jus van scheermessen  
Afsnijdsels van scheermessen  
Citroensap  
Witte peper en zout  
100 ml Olijfolie

5. VINAIGRETTE

Breng de jus met de afsnijdsels aan de kook. Laat 20 minuten trekken / kook tot de helft in (100 ml). Laat afkoelen en zeef de jus, verfris met citroensap en breng op smaak met peper en zout. Vermeng met zelfde hoeveelheid olijfolie.

2/

100 gr zeekraal

2/ AFWERKING EN UITSERVEREN

Maak de zeekraal schoon en breek harde stukjes af. Blancheer de zeekraal enkele minuten en koel af in ijswater. Maak hoopjes zand op de borden en steek daar wat schelpen en zeekraal in of (leg erop). Verdeel de overige ingrediënten speels over het bord.





### 2<sup>E</sup> GANG SOEP: DASHI | HEILBOT | VENKEL | RADIJS | PREI

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1,5 liter water 3 stukken gedroogde kombu (20 cm) 25-30 gram katsuoboshi (gedroogde tonijnvlokken) 4 el Japanse lichte sojasaus 4 el mirin	1/ DASHI BOUILLON Breng de kombu met koud water op laag vuur in 15-20 minuten aan de kook. Verwijder het (eventuele) schuim dat aan de oppervlakte komt en neem het zeewier met een schuimspaan uit het kookvocht. Voeg de tonijnvlokken toe. Breng weer aan de kook. Laat de vlokken naar de bodem zakken en zeef de bouillon. Voeg de sojasaus en mirin toe.
2/ 800 g heilbotfilet fijn zeezout 8 el olijfolie	2/ HEILBOT Bestrooi de heilbotfilets aan beide zijden licht met zeezout. Dek af met plasticfolie en laat onder lichte druk minstens 10 minuten staan. (Zet er een plateau op met een zware schaal). Snijd in 14 platte stukjes.
3/ 100 ml witte wijnazijn 1 tl chilivlokken 1 el suiker 1 bosje radijsjes	3/ ZOETZURE RADIJS Breng in een pan de azijn, chilivlokken en de suiker aan de kook. Haal de pan van het vuur zodra de suiker is opgelost. Laat iets afkoelen. Snijd de radijsjes in dunne plakjes, schep ze in de pan en laat minimaal 40 minuten marineren.
4/ 4 stuks prei Olijfolie Peper en zout	4/ GEGRILDE PREI Was de prei, verwijder het groen en halveer. Maak van deel van het groen "touw": lange linten van circa ½ cm. Blanceer deze even. (nu gereed om prei te binden). Smeer de prei in met olijfolie en bestrooi met peper en zout. (bind evt de preistukken met dun lint preigroen aan elkaar voor opmaak) Verwarm de salamander. Blaker de prei donker. De buitenkant mag tegen zwart aan blakeren. Verwijder de geblakerde buitenkant voorzichtig. Laat afkoelen en snijd daarna in 2-en of 4-en zodat je 16/32 stukken overhoud. Van binnen is de prei zacht geworden en heeft een licht zoetje gekregen. Laat salamander aanstaan voor venkel.
5/ 2 venkelknollen	5/ VENKEL Was de venkel en verwijder de onderste schijf. Snijd de venkel verticaal in 14 dunne plakken. Bestrijk de plakken venkel met een beetje olie. Gril de plakken venkel onder de salamander bruin en gaar



### 6/ AFWERKING EN UITSERVEREN

Verwarm de oven voor op 110 °C. Dep de heilbotfilet droog met keukenpapier. Leg op een bakplateau, besprenkel de vis royaal met olijfolie en gaar circa 7 minuten in de oven. Pak diepe borden. Leg daar de vis in, de prei er schuin op met wat venkel en radijs op de vis, rest van radijs en venkel eromheen. Zet borden op tafel en schenk een beetje Dashi bouillon aan tafel in de borden.






### TUSSENGERECHT KIMCHI | PAPRIKACOULIS | GEMARINEERDE GROENTEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 Chinese kool 1,2 l water 20 g zout 5 tenen knoflook 5 cm verse gember 50 ml appelciderazijn 3 el vissaus 2 el suiker 2 el paprikapoeder 1 el chilipoeder</p>	<p>1/ KIMCHI Was de kool in zijn geheel. Snijd daarna in kwarten en verwijder de harde kern. Halveer de kwarten in de lengte en snijd die stukken in vieren. Doe in een ruime kom. Breng ondertussen het water aan de kook en voeg het zout toe en laat 1 minuut koken. Schenk het hete zoute water over de kool en laat 30 minuten staan. Schep af en toe om. Giet af en spoel met koude stromend water. Laat goed uitlekken. Doe de knoflook, gember, azijn en vissaus in de keukenmachine en draai tot een gladde massa. Voeg de suiker, paprikapoeder en chilipoeder toe en meng tot een dikke marinade. Meng de marinade door de kool tot alle kool bedekt is. Breng evt. nog op smaak. Laat de kimchi zo lang mogelijk in de koeling (afgedekt) marineren. Serveer op kamertemperatuur .</p>
<p>2/ 200 ml sap van de Augurk op zuur 75 gram boter Citroen</p>	<p>2/ MARINADE Verhit het sap. Voeg de boter toe. Breng op smaak met zout en citroensap.</p>
<p>3/ 16 gele cherry tomaten 16 rode cherry tomaten ½ gele courgettes ½ groene courgette 500 gram mini wortels Augurk op zuur (als in 2) Bietplakjes (200 gram mini bietjes voorgedroogd)</p>	<p>3/ GROENTEN Plisseer de mini-tomaatjes (inkerven, max 30 sec in kokend water en dan in koud water af laten koelen). Snijd met mandoline zeer dunne plakjes van de courgettes. Rasp de wortels maar laat bovenkant (stukje groen) zitten en kook 5 minuten, koel meteen af in koud water. Verdeel de groenten over 5 individuele bakken / schalen en marineer met de marinade. Van de augurken ca 3 plakjes pp gebruiken. Snijd ook de bietjes in dunne plakjes</p>
<p>4/ 3 paprika's 1 witte ui Sushi azijn naar smaak</p>	<p>4/ PAPRIKA COULIS Snijd de paprika en ui in blokjes. Kook in wat gezouten water voor 10 minuten en draai fijn in de blender. Breng de paprikacoulis op smaak met zout en sushi azijn en bewaar tot gebruik in de koeling.</p>
<p>5/ 200 ml druivenpitolie 75 gram basilicum</p>	<p>5/ BASILICUMOLIE Blancheer de basilicum heel kort en koel terug. Giet af en druk het overtollige vocht eruit. Verwarm olie tot 80 graden en meng met</p>



	<p>de basilicum en draai fijn in de keukenmachine voor minimaal 5 minuten.</p>
6/	<p><b>6/ AFWERKING EN UITSERVEREN</b> Gebruik de grootste ronde kommen / diepe borden. Verwarm de groenten 4 minuten in de oven van 200 graden tot lauwwarm. Plaats een eetlepel of meer van de paprikacoulis links van het midden en strijk uit. Schep de kimchi rechts van het midden en plaats daar de andere groenten mooi op. Sprengel een beetje basilicumolie erover en maak een halve cirkel met de basilicumolie om de paprikacoulis.</p> 



### HOOFDGERECHT ROULEAU VAN LAM | ZOETE UI | AARDAPPEL MIKADO

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ ± 2 kg lamsbout zonder bot (netto gewicht ± 1,4 kg) 6 tl. Currypasta (3 tl per rol) 3 eiwitten (zie nagerecht!) 30 ml olijfolie 2 a 3 limoenen</p>	<p>1/ ROULEAU VAN LAM Vul sous vide met heet water en houd op 62°. Maak de lamsbout schoon van vliezen, vet. Snijd de schoongemaakte lamsbout in zo groot mogelijke plakken van ongeveer 1 cm dik. Sla deze plakken tussen vershoudfolie zo plat mogelijk. Maak, op vershoudfolie, van de plakken een vierkant van ongeveer 30 x 30 cm. Kruid met peper en zout. Meng de currypasta met losgeklopt eiwit en wat olijfolie en smeer dat over de plakken. Rasp de limoenen voor limoenschil. Sprenkel de geraspte limoenschil over de plakken. Rol ze zeer strak op in plastic folie en knoop de uiteinde dicht. Doe rollen in vacumeerzak en vacumeer. Gaar ze 55 minuten in de sous-vide op 62°. Voor het opdienen ontdoen van de folie en in hete boter rondom even bruinen.</p>
<p>2/ 50 ml olijfolie 30 ml druivenpitolie 5 teentjes knoflook</p>	<p>2/ KNOFLOOKOLIE Meng de olijfolie, druivenpitolie en knoflook in een keukenmachine tot knoflookolie. Zet weg tot gebruik (bij 4)</p>
<p>3/ 3 tenen knoflook 1 eierdooier 2 gr zout Snufje witte peper ± 150 ml olijfolie citroensap naar smaak</p>	<p>3/ AIOLI Pof de tenen 25 minuten in een oven van 180 °. Pers de knoflook Meng in keukenmachine de knoflookpulp met de eidooier, zout en peper. Voeg nu in een dunne straal de olie toe en blijf doorroeren. Niet opkloppen! Breng op smaak met beetje citroensap.</p>
<p>4/ 2 courgettes</p>	<p>4/ COURGETTES Snijd de courgette in heel kleine blokjes. Kruid met peper en zout en breng op smaak met de knoflookolie (van 2)</p>
<p>5/ 7 zoete uien 3 teentjes knoflook 100 ml gevogeltebouillon 1 citroen</p>	<p>5/ ZOETE UI Snijd 4 zoete uien grof en 3 doormidden (lamellen). Fruit de grof gesneden uien in olijfolie, kruid met peper en zout en voeg knoflook en de helft van de bouillon toe. Giet af (vang bouillon op voor dikte crème) en maal in de keukenmachine tot een mooie crème, voeg evt. nog wat opgevangen bouillon toe om dikte te perfectioneren. Pocheer de lamellen in 3 minuten in de overige bouillon. Kruid met peper en zout en citroenrasp.</p>





6/

500 gram aardappel, kruimig  
100 gram boter  
15 gram melk  
2 eieren  
snuf nootmuskaatpoeder

6/ MIKADO VAN AARDAPPEL

Kook de aardappels gaar en pureer deze. Meng de aardappelpuree met de boter, melk en breng met zout en nootmuskaat op smaak. Meng de afgekoelde puree met de eieren. Spuit de massa met het kleinste spuitmondje op 25 cm lengte op een beklede bakplaat. Droog ze in de oven op 150°C tot ze krokant zijn.

7/

150 ml room

7/ AFWERKING EN UITSERVEREN:

Spuit aioli in de uienlamellen en vul verder op met courgetteblokjes. Haal de folie van de rouleau en bak in hete boter rondom even bruin. Maak van het vocht wat jus met wat peper zout en room. Snijd de rouleau in plakjes van ± 1-2 cm dik. Strijk de uien crème op het bord, met daarop het vlees. Schik de lamellen met courgette eromheen. Druppel nog wat jus op het vlees. Leg de mikado erop / naast.





### NAGERECHT SABAYON EN MERINGUE VAN WITBIER | CREMEUX | PEER

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 750 ml room 8 eidooiers (3 eiwit naar hoofdgerecht) 175 g suiker 20 g gelatine 75 gr verse gember Zeste en sap van 2 citroenen</p>	<p>1/CREMEUX VAN GEMBER EN CITROEN Laat gelatine weken in koud water. Snijd de gember in een plakken en breng de room aan de kook. Zet op laag vuur en laat daarna de gember erin trekken tot de room goed naar gember smaakt. Klop de dooiers en de suiker zachtjes tot een romige ruban (er vormt zich een lint bij het optrekken van de garde). Zeef de room en los de gelatine erin op. Laat even afkoelen en giet het op de dooiers. Meng alles goed en voeg als laatste het sap en de zestes van de citroen toe. Roer de massa voorzichtig door met een garde en vul de silicone vormen (ronde schijven). Dek af met keukenfolie en plaats ze in de vriezer.</p>
<p>2/ 7 eidooiers (eiwit naar 3) 150 ml witbier 150 g suiker 500 ml room Rasp en sap van 1 citroen 40 ml Poire Williamlikeur</p>	<p>2/ SABAYON Klop de dooier, witbier en suiker in een grote kom au bain-marie tot een goed gebonden sabayon. Blijf kloppen van het vuur af tot verder afgekoeld. Rasp de citroen en pers uit. Voeg de rasp en sap van citroen en de Poire Williamlikeur toe. Klop de room en spatel de room voorzichtig door het eigeelbiersuikermengsel en zet in de koeling.</p>
<p>3/ 7 eiwitten 50 gr poedersuiker 250 g suiker 125 ml witbier Sap en rasp van 1 citroen</p>	<p>3/ MERINGUE Sla het eiwit op en bind met de poedersuiker met de bolmixer. Kook het bier en de suiker in een ruime pan tot een siroop van 115 graden. Zodra de siroop de juiste temperatuur heeft bereikt, schenk je de siroop langzaam bij het schuim (vermijd contact met de bolmixer) terwijl de machine op halve kracht draait. Blijf kloppen tot het schuim koud is en er pieken ontstaan. Breng op smaakt met rasp van citroen en een klein scheutje witbier. Maak hier 32 mooi kleine rondjes (gebruik kleine ijsschep) op siliconenmatten en laat circa 1,5 uur drogen op 90 graden. Laat afkoelen om te harden</p>
<p>4/ 2 Conferenceperen 100 gram suiker 200 ml water</p>	<p>4/ PERENCHIPS Breng de suiker en het water aan de kook. Snijd zeer dunne plakjes van de peer met behulp van een snijmachine (stand 2-3). Laat de plakjes peer in porties kort pochieren in de siroop tot ze glazig zijn.</p>



	<p>Leg ze op bakpapier en droog 2 uur in de oven van 90°C. (zelfde oven als meringues). Halverwege plakjes omkeren.</p>
<p>5/ Witte chocoladereep om te schaven Bakje frambozen</p>	<p>5/ AFWERKING EN UITSERVEREN</p> <p>Zet borden koud minimaal uur van te voren. Haal de cremeux 20 minuten voor opdienen uit de vriezer. Druk uit op plaat en schaf er witte chocolade overheen.</p> <p>Doe een klein beetje sabayon op de meringues en leg daar het rode fruit op.</p> <p>Vul dessertglaasjes met de sabayon en steek er een perenchip in.</p> <p>Breek de overige perenchips door midden en steek die in de ijscremeux. Schik op de borden. Verdeel de frambozen en maak verder naar eigen inzicht op.</p> 

