



1^e Amuse
Avocado creme



2^e Voorgerecht
Bloemkool varianten



3^e Soep
Velouté van asperges



4^e Hoofdgerecht
Rode mul met groenten



5^e Nagerecht
Aardbeientaartje



1 - Amuse



AVOCADO CREME

2 - Voorgerecht



BLOEMKOOL VARIANTEN

3 - Soep



VELOUTE VAN ASPERGES

4 - Hoofdgerecht



RODE MUL MET GROENTEN

5 - Dessert



AARDBEIEN TAARTJE MET PEPER-SESAMTUILLES



1 AMUSE: AVOCADO CREME

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 4 avocado's (rijp) 2 citroenen (sap) 5 bolletjes gekonfijte gember Peper en zout	1/ AVOCADO'S Schil en snijd twee avocado's in fijne brunoise en meng dit met iets citroensap. Dek af met folie en zet in koeling. Schil de overige avocado's, snijd het vruchtvlees in blokjes en meng dit met een gedeelte van het citroensap. Meng het avocado-citroensapmengsel met de gember in een keukenmachine tot een gladde puree. Voeg zo veel citroensap toe tot je de juiste consistentie voor de puree hebt bereikt. Wrijf door een zeef, breng op smaak met peper en zout en zet in spuitzak tot gebruik in de koelkast.
2/ 3-4 aardappels	2/ AARDAPPEL Verhit de frituurolie tot 140 °C. Schil intussen de aardappels en snijd ze in flinterdunne reepjes met mandoline. Spoel de reepjes goed af en droog ze zorgvuldig. Frituur goudbruin direct voor uitserveren. Breng op smaak met zout en laat uitlekken op keukenpapier
3/ 2 st gerookte bokking	3/ GEROOKTE BOKKING Fileer de bokking, verwijder vel, graten en overtollig vet. Snijd in kleine brunoise.
4/ 250 ml slagroom 1 citroen (sap) Peper en zout	4/ SLAGROOM Klop de slagroom tot yoghurtdikte stijf en breng op smaak met peper, zout en wat citroensap. Zet in koeling tot gebruik.
5/ 	5/ PRESENTATIE Vul de gekoelde glazen met avocado crème Leg de brunoise van de avocado er op. Verdeel hierop de brunoise van de bokking. Schenk hierop de tot yoghurtdikte geklopte slagroom (moet wel lobbijg zijn) Werk af met de gefrituurde aardappelreepjes.



2 VOORGERECHT: BLOEMKOOL VARIANTEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ ¼ bloemkool ± 25 gr boter Peper en zout	1/ BLOEMKOOL 1 ^E BEREIDING (TARTAAR) Snijd eerst de stam van de bloemkool om mooie rondjes te kunnen snijden (3e bereiding). Maak een tartaar van bloemkool: snijd hiervoor met een scherp mes enkel het bovenste laagje van de kwart bloemkool af; bewaar de kern (zie 3e bereiding). Blancheer deze kleine stukjes bloemkool 1 minuut in kokend gezouten water en giet af. Voeg een eetlepel gesmolten hazelnootkleurige boter toe plus zo nodig wat peper en zout. Zet afgedekt weg tot gebruik in de warmhoudkast.
2/ ¼ bloemkool	2/ BLOEMKOOL 2 ^E BEREIDING (GEBAKKEN) Snijd kleine roosjes van het 2 ^e kwart van de bloemkool en kook even in gezouten water; bewaar de kern (ze 3e bereiding). Direct voor uitserveren de roosjes even bakken in een braadpan met wat boter.
3/ Stam en ¼ bloemkool 40 ml dragonazijn 30 ml olijfolie extra vergine Peper en zout	3/ BLOEMKOOL 3 ^E BEREIDING (ZOETZUUR) Snijd van de stam en de kernen (1 ^e , 2 ^e en 3 ^e bereiding) van de bloemkool dunne schijfjes op de mandoline en steek hieruit mooie rondjes. Laat de rondjes ongeveer ½ uur marinieren in een dressing van dragonazijn, olijfolie en peper en zout.
4/ ¼ bloemkool 100 ml gevogeltebouillon 100 ml room vleugje nootmuskaat	4/ BLOEMKOOL 4 ^E BEREIDING (CREME) Maak een crème van de stukken van het laatste kwart van de bloemkool; snijd hiervoor het resterende kwart in gelijke stukken en gaar in circa 15 minuten in de gevogeltebouillon en room; voeg hierbij een vleugje nootmuskaat; Giet af, maar bewaar het kookvocht. Pureer de bloemkool in de blender en voeg zo nodig wat kookvocht toe om de crème smeuïg te maken. Bewaar afgedekt in de warmhoudkast.
5/ 500 gr aardappel 75 gr ongezouten boter 25 gr volle melk	5/ AARDAPPELPUREE Kook de geschilde aardappelen gaar in gezouten water, pureer en werk af met boter en peper en warme melk. Doe in spuitzak en zet weg tot gebruik in de warmhoudkast.



<p>6/ 14 st lente-uitjes 100 ml gevogeltebouillon klontje boter</p>	<p>6/ LENTE UI Maak de lente-uitjes schoon en snijd het groen van het wit. Snijd het groen in dunne reepjes en leg deze in ijswater. Leg de witte delen in een pannetje en overgiet met de gevogeltebouillon en een klontje boter; zet het pannetje op het vuur tot alle vocht is verdampt; smaak af met peper en zout. Let op: deze bereiding pas uitvoeren circa 15 minuten voor het uitserveren!</p>
<p>7/ 3 bosjes Waterkers (blaadjes + steeltjes) 10 ml gevogelte bouillon</p>	<p>7/ CREME VAN WATERKERS Leg 14 blaadjes van de waterkers apart. Breng in een ruime pan gezouten water aan de kook en laat hierin de overige waterkers 2 minuten koken zonder deksel. Giet af en doe de waterkers direct in klaarstaand water met ijsblokjes. Pers nu de afgekoelde waterkers goed uit, doe in de blender en maal tot een crème met de bouillon. Voeg aan de waterkers 1-2 eetlepels gesmolten hazelnootkleurige boter toe en wat peper en zout en bind zo nodig met iets xantana.</p>
<p>8/ 250 gr gerookt spek</p>	<p>8/ UITGEBAKKEN GEROOKT SPEK Snijd het spek in kleine blokjes en bak in droge pan krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.</p>
<p>9/ ± 50 gr Parmezaanse kaas 14 bl waterkers (zie 7)</p> 	<p>9/ PRESENTATIE Zet een grote ring op de warme borden en spuit hierin punten aardappelpuree. Vul de ring mooi op met de tartaar van bloemkool, de gebakken roosjes bloemkool, de schijfjes zoetzure bloemkool, de gegaarde lente-ui en de crème van bloemkool; Versier met schaafsel van Parmezaanse kaas en het gekruide groen van de lente-ui. Werk af met een streep crème van waterkers aan de rand van het bord inclusief het bewaarde blad waterkers. Drapeer de krokante spek blokjes over het gerecht en werk af met wat druppels hazelnootboter en een blaadje groen zo nodig of gewenst.</p>



3 SOEP: VELOUTE VAN ASPERGES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ ½ struik bleekselderij 400 gr uien 300 gr winterwortelen 400 gr prei 2 takjes tijm 2 bl laurier 2 tn knoflook 1 kg kip 1½ l water Tabasco Worcestershiresaus Terriyakisaus Peterselie (zie ook 5)</p>	<p>1/ GEVOGELTEFOND De kip verdelen in stukken; de groenten en kruiden snijden. Kip met 1½ l koud water aan de kook brengen en afschuimen. Vervolgens de in grove brunoise gesneden groenten toevoegen met de kruiden. Minimaal 1 uur laten trekken en vervolgens de bouillon zeven. Breng op smaak met peper en zout. Haal het vlees van het bot. Daarna in fijne brunoise snijden en op smaak brengen met wat tabasco, worcestershiresaus, terriyakisaus en fijngehakte peterselie. Houd afgedekt warm.</p>
<p>2/ 14 asperges</p>	<p>2/ ASPERGES Maak de asperges schoon en was de schillen. Kook de schillen en afval (ook van hoofdgerecht!) kort in 1 liter gezouten water. Giet af maar bewaar dit kookvocht! Snijd de aspergepunten van de asperges en kook deze apart gaar in het gezouten water. Spoel de aspergepunten voorzichtig af onder koud water en bewaar koud. De rest van de asperges in stukken snijden en gaarkoken in hetzelfde kookvocht. Eveneens koud spoelen en koud bewaren. Ook het kookvocht bewaren!!</p>
<p>3/ 350 ml room 4 st eidooiers</p>	<p>3/ VELOUTE De gevogeltefond samenvoegen met het aspergevocht. De aspergestukken met wat vocht van dit mengsel fijn cutteren en door een zeef wrijven en aan de soep toevoegen. Maak een liason van de room met 4 losgeklopte eidooiers. De soep aan de kook brengen. Vlak voor het opdienen van het vuur af met een garde de liason door de soep roeren.</p>
<p>4/ 14 tijgergarnalen</p>	<p>4/ GARNALEN Tijgergarnalen doormidden snijden (verwijder darmkanaal) in de lengte en bakken op een ovenplaat in een voorverwarmde oven op 180 °C.</p>



5/

100 ml room

¼ bosje peterselie



5/ PRESENTEREN

Het garnituur van aspergepunten en tijgarnalen opwarmen en bij het doorgeven aan de soep toevoegen.

De brunoise van kippenborst in kleine bakjes serveren. Klop de room loobig en breng op smaak met peper en zout. Drapeer een scheutje opgeklopte (dik lopende) room en verse peterselie over de kip.



4 HOOFDGERECHT: RODE MUL MET GROENTEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 14 st rode mulfilet Groenten en kruiden voor mul: 1/2 prei 1-2 wortelen (van bosje) 100 gr knolselderij ½ st courgette 2 takje dragon 2 plukjes koriander 2 takje basilicum ½ bosje bieslook olijfolie peper en zout</p>	<p>1/ RODE MUL GEVULD MET GROENTEN Zet filet in koeling tot gebruik. Hak de groenten en kruiden zeer fijn en zet ze kort aan in een pan met wat olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de beetgare, fijngehakte groenten en kruiden over de filet. Voor uitserveren de oven voorverwarmen tot 180 ° Gaar de mul gedurende ± 9 minuten en geef zo nodig een kleurtje onder de salamander of met een brander;</p>
<p>2/ 21 witte asperges AA Olijfolie Szechuanpeper</p> 	<p>2/ ASPERGES: Schil de asperges van de kop naar de onderkant met een dunschiller, verwijder het houtachtige onderste gedeelte. Schillen en afval naar 3 (soep). Kook ze in ruim voldoende gezouten kokend water in ongeveer 3-4 minuten beetgaar. Koel direct terug in ijswater. Laat de asperges op een schone theedoek drogen; snijd in de lengte doormidden. Direct voor het uitserveren: verhit een grillpan en smeer de asperges licht in met olijfolie en bestrooi met een snufje Szechuanpeper; grill ze tot "een mooie tekening" is ontstaan;</p>
<p>3/ 300 g aardappel 50 g boter 150 ml visfond 50-75 ml room peper en zout</p>	<p>3/ AARDAPPELMOUSSELINE Kook de geschilde aardappels in iets gezouten water. Prak ze fijn met roomboter. Kook de visfond met de room een beetje in, voeg in gedeelten toe aan de geprakte aardappelen en draai de massa met een staafmixer schuimig op; doe in spuitzak en zet in de warmhoudkast tot gebruik.</p>
<p>4/ Bietenpress</p>	<p>4/ PRESENTEREN Leg drie halve asperges op een bord en leg hierover/hierop de gevulde mul; Garneer met aardappelmousseline en bietenpress.</p>



5 DESSERT: AARDEIENTAARTJE MET PEPER-SESAMTUILLES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 3 st eieren 120 gr suiker 80 gr bloem 40 gr amandelpoeder	1/ BISCUIT Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop de eieren met de suiker au bain marie op tot een romig en dik mengsel. Het mengsel van het vuur af koud kloppen. Meng de gezeefde bloem met het amandelpoeder en spatel dit voorzichtig door het eimengsel tot een homogene massa. Leg bakpapier op een bakplaat en stort hierop het beslag. Rol plat met deegroller. Bak tot goudbruin in de voorverwarmde oven.
2/ 4 gr gelatine 25 gr water 50 st suiker 125 gr mascarpone ½ citroen (sap ervan) 1 st eiwit 20 gr suiker 135 ml slagroom	2/ MASCARPONEMOUSSE Week de gelatine in wat koud water. Warm water op en voeg de suiker toe. Los hierin de geweekte gelatine op. Klop dit mengsel snel door de mascarpone. Voeg het citroensap toe. Klop de eiwitten tot zachte pieken, voeg geleidelijk de suiker toe en klop tot het eiwit glad en glanzend is. Klop de room op en meng deze door het mascarpone mengsel. Voeg de eiwitten toe en spatel dit mengsel door elkaar.
3/ 250 gr aardbeien 100 ml water 2 el suiker 6 gr gelatine	3/ AFDEKGELEI: Pureer de aardbeien in de blender en zeef het mengsel. Breng het gezeefde aardbeienmengsel samen met het water en de suiker aan de kook. Voeg de geweekte gelatine toe en laat afkoelen.
4/ 2 el fraise de bois likeur 500 gr aardbeien	4/ AARDEIENTAARTJE Beleg de bodem van rechthoekige metalen vormen met biscuit . Besprenkel met wat likeur. Snijd de schoongemaakte aardbeien door midden en schik deze in de stalen vorm met de snijkant tegen de vorm aangedrukt. Vul verder op met mascarponemousse. Laat even trillen zodat alle lucht verdwijnt en strijk de bovenzijde glad af. Plaats 30 minuten in de diepvriezer. Giet de gelei over de taartjes en laat ze volledig opstijven in de koelkast.
5/ 500 gr aardbeien ½ citroen (sap ervan) 200 gr suiker 250 ml water 1 eiwit (losgeklopt)	5/ AARDBEIENSORBET Pureer de aardbeien met het sap van de citroen tot een gladde puree in de keukenmachine. Doe het mengsel in de pan, breng aan de kook en laat tot de helft inkoken. Laat wat afkoelen. Wrijf door een fijne zeef om de pitjes te verwijderen. Laat volledig afkoelen in de vriezer.



<p>1 el glucose</p>	<p>Verhit de suiker en het water tot de suiker is opgelost en voeg de glucose toe. Laat ca. 4 minuten doorkoken en laat afkoelen. Meng het afgekoelde suikermengsel door het aardbeien mengsel en draai tot sorbetijs. Voeg tijdens draaien het eiwit toe.</p>
<p>6/ 100 gr poedersuiker 30 ml koud water 38 gr bloem 68 gr boter snufje zout 40 gr wit sesamzaad grof gemalen zwarte peper</p>	<p>6/ PEPER-SESAMTUILES: Verwarm de oven voor op 180°C. Zeef het poedersuiker in een kom doe het water erbij en roer tot het goed gemengd is. Meng de bloem erdoor en vervolgens de gesmolten boter. Verwarm het sesamzaad even in een droge anti aanbak koekenpan en roer door het mengsel. Strijk het mengsel dun uit op een siliconenmatje op een bakplaat en strooi de peper erover. Bak 6-8 minuten tot het goudbruin is. Laat 1 minuut afkoelen. Snijd het nog warme deeg in lange repen van 1,5 cm breed en 9 cm lang. (Als het te krokant is om te snijden warm het dan weer even op in de oven).</p>
<p>7/ 100 gr aardbeien 14 bl basilicum 100 gr rode bessen 14 bl munt</p>	<p>7/ PRESENTEREN Los de taartjes voorzichtig en plaats een taartje op een bord, garneer met een blaadje munt. Leg eveneens een bolletje sorbetijs op het bord en garneer verder af met de sesamtuiles, stukjes aardbei, rode bes en reepjes basilicum.</p>
	