



1^e voorgerecht-1:
Gamba met pikante ananas



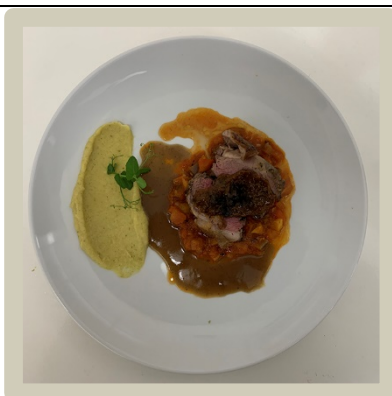
2^e voorgerecht-2:
Tataki van tonijn met loempia



3^e soep:
Asperges met kokossoep ✓



4^e tussengerecht:
Doperwten crème brûlée ✓



5^e hoofdgerecht:
Lamsrug met dadel crème



6^e dessert:
Brownie met koffie



1 - Amuse



Gamba met pikante ananas

wijnadvies: *Norbert Bauer, Gruner Veltlinger*

2 - Voorgerecht



Tataki van tonijn met loempia

wijnadvies: *Medalla Real Gran Reserva, Sauvignon Blanc*

3 - Soep



Asperges met kokossoep ✓

4 - Tussengerecht



Doperwtten crème brûlée ✓

wijnadvies: *Kuhlman Plaz Gewurztraminer*

5 - Hoofdgerecht



Lamsrug met dadel crème

wijnadvies: *Yalumba Wild Ferments Shiraz sc209*

6 - Dessert




Brownie met koffie

wijnadvies: *Mavrodaphne of Patras*



1. AMUSE - GAMBA MET PIKANTE ANANAS

| BENODIGDHEDEN | BEREIDINGSWIJZE |
|--|--|
| <p>1/ 1 ananas 300 g water 150 gr poedersuiker 2 rode hete pepers 2 gr zout (cayennepeper)</p> | <p>1/ PIKANTE ANANAS Snijdt de stengels van de pepers en maal de pepers (incl. zaad) met het zout zeer fijn in de vijzel. Schil de ananas en snijd die in blokjes ongeveer 1 cm x 1cm. Breng het water met de suiker en de pepers in een pan aan de kook, voeg de ananas toe en breng het geheel opnieuw aan de kook. Proeven en eventueel verder op smaak brengen met wat cayennepeper. Dan van het vuur nemen en laten afkoelen.</p> |
| <p>2/ 14 gamba's 1 ei fijne panko</p> | <p>2/ GAMBA Splits het ei en meng voeg 1 eetlepel water toe aan eiwit. Haal de gamba's door het eiwit en paneer ze in de panko, goed aandrukken. Laat rusten tot frituren.</p> |
| <p>3/ 100 g gemengde sla 30 ml olijfolie 10 ml balsamico azijn 1 citroen (sap ervan) zout en peper mosterd</p> | <p>3/ SALADE Maak een vinaigrette van de olijfolie, azijn, zout, peper en druppeltje mosterd en wat citroensap. Drapeer, juist voor uitserveren, over de sla.</p> |
| <p>4/ 14 plakken gandaham Citroenverbena (verveine) Maldon zout</p> | <p>4/ PRESENTATIE Maak van de gandaham mooie roosjes en verdeel ze over de borden. Leg tussen de roosjes ham de afgekoelde ananas en enkele plukjes sla die zijn aangemaakt met de dressing. Frituur de gamba's 1 minuut op 180°C, eventueel zouten met wat crushed Maldon zout en op bord dressereren. Bestrooi met wat fijngesnipperde blaadjes citroenverbena.</p>  |



2. VOORGERECHT - TATAKI VAN TONIJN MET LOEMPPIA

| BENODIGDHEDEN | BEREIDINGSWIJZE |
|--|---|
| <p>1/ 750 g tonijn zwarte verse peper zout ijswater</p> | <p>1/ TATAKI VAN TONIJN Snijd de tonijn in strakke lange repen. Bestrooi royaal met peper. Niet zouten! Maak een koekenpan met antiaanbaklaag goed heet en bestrooi royaal met zout. Schroei de tonijn hier aan vier kanten in maximaal 5 seconden dicht. Zeker niet langer! Leg direct in ijswater en laat snel afkoelen. Dep de tonijn droog en laat afgedekt minimaal 1 uur buiten de koeling tot rust komen</p> |
| <p>2/ 500 ml water 1 st kombu 20 g bonito flakes 30 ml Japanse sojasaus (type: minder zout) 40 ml Mirine Sushi azijn</p> | <p>2/ TSUYU Breng het water met de Kombu op laag vuur aan de kook. Laat 20 minuten trekken als thee. Verwijder het schuim en de Kombu. Voeg de bonito flakes toe en breng de bouillon langzaam weer aan de kook. Laat de flakes naar de bodem zakken en passeer de bouillon door een doek. Voeg sojasaus en Mirin toe en breng opnieuw aan de kook. Kook in tot een lichte siroop. Eventueel verfrissen met sushi-azijn.</p> |
| <p>3/ 250 g maïskorrels 250 ml kippenbouillon (blok) 4 g agar agar</p> | <p>3/ MAÏSGEL Kook de maïskorrels gaar in de kippenbouillon. Cutter de maïs met de kippenbouillon en passeer door een fijne zeef. Kook de massa op, voeg de agar agar toe en stort in een bak. Laat de massa afkoelen in een spuitzak met glad spuitmondje. Bewaar tot serveren buiten de koeling.</p> |
| <p>4/ 2 grote avocado's 1 pot krabvlees à 454 g 1 tube Wasabi pasta (groen) 1 pak loempiavellen (125mm) 1 ei Arachideolie Zout</p> | <p>4/ LOEMPPIA VAN AVOCADO MET KRAB Snijd de avocado plet in de cutter. Smeer de massa op slagersfolie en dek hiermee ook af. Rol er licht met een deegroller over zodat de dikte overal gelijk is. Verdeel een dunne laag krabvlees over avocadoplak, bestrooi met een beetje zout. Dek af met plasticfolie en vries in. Smeer de bevroren plak aan de avocadozijde zeer dun in met Wasabipasta. Snijd de avocado-krab plak in kleine driehoekjes met zijdes van ongeveer 4 centimeter lengte. Splits het ei en voeg 1 eetlepel water toe. Rol de avocado-krab driehoekjes in de loempiavellen. Snijd overtollig weg. Smeer de loempiavellen aan randen met eiwit en zorg dat het goed plakt.. Bewaar ze tussen plasticfolie tot het frituren.</p> |



5/

Accla Cress

5/ PRESENTATIE

Spuit kleine dopjes van de maïsgel op de borden en werk af met Accla Cress.

Dip de Tataki in de Tsuyu en plaats op de borden.

Frituur de avocado-krab loempia's in arachideolie van 180°C tot ze mooi goudbruin zijn. Snijd ze door en plaats op de borden.

Evt. afwerken enkele druppels van de Tsuyu.





3. SOEP - ASPERGES MET KOKOSSOEP


| BENODIGDHEDEN | BEREIDINGSWIJZE |
|---|---|
| 1/ 14 asperges zout 5 gr suiker | 1/ ASPERGES Schil de asperges met een dunschiller en snijd de harde onderkant eraf. Breng ondertussen in een kookpan water aan de kook en voeg een flinke snuf zout en de suiker toe. Blancheer de asperges kort in het kokende water, zo'n 2 a 3 minuten. Koel direct terug in (ijs)koud water. Verdere verwerking onder 4. |
| 2/ 1 krop paksoi | 2/ PAKSOI Snijd de groene bladeren van de paksoi in reepjes en houd apart. Snijd de kern in repen en besprenkel deze met een beetje olijfolie. Verdere verwerking onder 4. |
| 3/ 2 rode pepers 50 gr gember 2 stengels citroengras / sereh 1 limoen (sap ervan) Olijfolie 750 ml kokosmelk 2 tl xantana (bindmiddel) | 3/ KOKOSSOEP Snijd de rode peper, gember en citroengras grof. Doe 2 eetlepels olijfolie in een wokpan en zet op middelhoog vuur. Bak de peper, gember en citroengras 1 minuut aan. Blus vervolgens af met het sap van limoen. Doe de kokosmelk erbij en laat ongeveer 5 tot 8 minuten op middelmatig vuur reduceren. Voor uitserveren: Zeef de kokossoep/saus. Voeg de allesbinder toe en schuim kort op met de staafmixer. |
| 4/ Asperges (van 1) Paksoi (van 2) | 4/ ROOSTEREN VAN GROENTEN Rooster de asperges en het harde gedeelte van de paksoi gaar op de bakplaat. Draai regelmatig om. Haal de groenten van de plaat zodra ze voldoende gekleurd en gegaard zijn. |
| 5/ 150 gr kokosvlokken | 5/ KOKOSVLOKKEN Leg de kokosvlokken op een bakplaat en rooster met een gasbrander goudbruin. |
| 6/  | 6/ PRESENTATIE Snijd de asperges en paksoirepen tot stukken van ± 6-8 cm en leg ze samen netjes gestapeld op een diep bord. Leg de (rauwe) bladeren van de paksoi er bovenop. Schenk vervolgens de soep over de geroosterde groenten. Garneer het gerecht met de geroosterde kokosvlokken. |



4. TUSSENGERECHT - DOPERWTEN CRÈME BRÛLÉE

| BENODIGDHEDEN | BEREIDINGSWIJZE |
|---|---|
| 1/ 400 ml volle melk 100 ml room 3 stengels sereh 2 citroenen 30 gr suiker 40 gr glucosestroop | 1/ HARTIG CITROENIJS Rasp de citroenen en pers 2 citroenen uit. Laat de rasp drogen in de oven 100°. Meng de helft van de citroenrasp (rest naar 2), citroensap, de geplette sereh met suiker, glucosestroop, melk en room en verwarm tot 85 °. Houd ± 20 min op temperatuur. Verwijder de sereh en wrijf de massa door een zeef en laat afkoelen. Draai er voor uitserveren ijs van. |
| 2/ 125 gr rietsuiker Citroenrasp (½ van 1) | 2/ CITROENSUIKER Vijzel de andere helft van de citroenrasp fijn . Meng dit met de rietsuiker en reserveer voor de crème brûlée. |
| 3/ 400 gr Reypenaer | 3/ KROKANTJE VAN REYPENAER Rasp de kaas fijn. Leg 14 hoopjes op bakplaat met bakpapier. Houd afstand want loopt uit. Bak het krokantje af in de oven op 140° (controleren!). |
| 4/ 500 gr tuinerwtjes (diepvries) 2 eiwitten 100 ml yoghurt ± 300 ml neutrale olie 1 citroen (sap) 2 el witte wijn azijn peper en zout | 4/ CRÈME DOPERWTEN 1 Blancheer de tuinerwtjes kort. Pers de tuinerwtjes uit, je hebt dan ong. 40 ml. Meng alle ingrediënten, behalve de olie, met een staafmixer. Voeg vervolgens al stavend de olie zeer langzaam toe tot je een dikke massa hebt. Breng op smaak met peper en zout. |
| 5/ 200 gr tuinerwtjes 30 ml kippenbouillon | 5/ CRÈME DOPERWTEN 2 Kook de tuinerwtjes gaar in 30 ml kippenbouillon. Pureer de tuinerwtjes en passeer door fijne zeef. Laat afkoelen en schep de massa (zorg dat deze niet heter is dan 80° door de "Crème doperwtten 1". |
| 6/ 10 kardemom peulen 30 g suiker 9 eidooier 250 ml room Doperwtencrème (van 5) Peper en zout | 6/ CRÈME BRÛLÉE Laat de room met gekneusde kardemon een half uur warm trekken. Laat enigszins afkoelen. Meng de room met de doperwtencrème en verwarm au bain marie tot max. 80°C. Sla ondertussen de eidooier en de suiker luchtig in de mixer. Voeg vervolgens het eidooiermengsel toe aan de doperwtencrème even goed door roeren. |




| | |
|---|---|
| | <p>Plaats 14 bakjes (ramequins) op een bakblik, giet kokend water op het bakblik, zodat de bakjes in het kokende water staan. Gaar de doperwtencrème op 120°C, ong.15 minuten in de oven (controleren met bamboe-prikker).</p> |
| <p>7/ 42 verse doperwtpeulen</p> | <p>7/ VERSE DOPERWT Blancheer de peulen beetgaar. Druk 28 peulen voorzichtig open na het terug koelen. Dop 14 peulen.</p> |
| <p>8/ 2 aardappels bieslook 2 sjalotjes mosterd crème fraîche peper en zout</p> | <p>8/ AARDAPPELSALADE Kook de aardappels gaar in schil, laat afkoelen en pel de schil. Snipper de sjalot ragfijn en snijd de aardappel fijn. Maak een dressing van de overige ingrediënten en maak hiermee de aardappelsalade op smaak.</p> |
| <p>9/ Affilla Cress</p> | <p>9/ PRESENTATIE Gebruik diep koud bord met rand. Plaats op rand torentje aardappelsalade. Plaats op rand bolletje citroenijs. Plaats krokantjes van Reypenaer. Garneer met doperwt en Cress en als over: crème doperwt. Plaats de crème brûlée in bakjes in het bord, werk af met de citroensuiker en brandt de suiker met gasbrander.</p>  |



5. HOOFDGERECHT - LAMSRUG MET DADELCRÈME

| BENODIGDHEDEN | BEREIDINGSWIJZE |
|---|--|
| <p>1/ 2 lamsrack met vet 2 teen knoflook tijm bonenkruid slagerstouw boter zout peper</p> | <p>1/ LAMSVLEES Verwijder de ribben van de lamsracks en strooi peper en zout op het vet. Rol de filet met fijngehakte knoflook, wat tijm en bonenkruid en bind de rol op met slagerstouw. Braad de rol langzaam aan in wat boter en plaats 15 minuten in de oven op 180°C. Laat het vlees minimaal 10 minuten rusten en draai het halverwege om. Houd warm. Maak van de afsnijdsels (parures) een lamsfond volgens basisreceptuur</p> |
| <p>2/ Afsnijdsels van 1 1 el tomatenpuree 50 gr wortel 50 gr ui 50 gr knolselderij 100 ml rode wijn Tijm (enkele takjes) Knoflook (3 tenen) Laurier (2 blaadjes) Lamsfond (pot) 100 gr boter 500 ml water</p> | <p>2/ LAMSFOND Braad de afsnijdsels even aan in de boter. Voeg na 5 min tomatenpuree toe. Hierna de klein gesneden groenten en overige ingrediënten en bak even door. Na 3 min. fond en water toevoegen. Op klein vuur met deksel op pan laten trekken.</p> |
| <p>3/ 28 dadels 40 ml kippenbouillon 4 rijpe abrikozen 20 g suiker Citroen (sap)</p> | <p>3/ DADELCRÈME Was de abrikozen, verwijder de pit, snijd in stukken en kook samen met de suiker tot een abrikozen coulis. Verwijder de pitten uit de dadels en snijd in stukjes. Pureer de dadels met de kippenbouillon in de keukenmachine, meng het met de abrikozen coulis en maak af met enkele druppels citroensap</p> |
| <p>4/ 500 g pastinaak 80 g boter 40 ml olijfolie 300 ml kippenbouillon 5 takjes peterselie</p> | <p>4/ PASTINAAKCRÈME Schil de pastinaak en snijd hem in stukken van ongeveer 2 x 2 cm. Pluk en was de peterselie. Smelt de boter in de olijfolie en haal de pastinaak erdoorheen. Doe de kippenbouillon en peterselie erbij, dek de pan af en laat het in ongeveer 15 min gaar stoven. Draai de pastinaak fijn in een blender en wrijf de crème door een fijne zeef. Breng de crème op smaak met zout en eventueel een druppel citroensap.</p> |



| | |
|--|--|
| <p>5/ 1 st ui 1 st groene paprika 1 st rode paprika 1 st courgette 1 st aubergine 4 tomaten 2 g tijm 1 teen knoflook 200 ml tomaten passata 20 g boter 20 ml olijfolie</p> | <p>5/ RATATOUILLE</p> <p>Snipper de ui, schil de paprika's en snijd in brunoise. Snijd de courgette en de aubergine in brunoise. Plisseer de tomaten en snijd in brunoise. Bewaar de helft hiervan voor garnering. Smelt de boter en voeg de olijfolie toe. Zet daarin eerst de ui zacht aan, doe na ± 2 min de paprika erbij, opnieuw na ± 2 min de courgette en de aubergine.</p> <p>Als laatste de tomaat, knoflook, tomaten passata en tijm. Laat dit geheel nog ong 5 minuten zachtjes doorgaren.</p> |
| <p>5/</p> | <p>5/ SAUS</p> <p>Passeer de lamsfond en laat inkoken tot saus dikte. Monteer de saus met een flinke lepel dadelcrème.</p> |
| <p>6/ 2 blaadjes basilicum 30 gr zwarte olijven, zonder pit</p> | <p>6/ PRESENTATIE</p> <p>Hak de olijven fijn tot kruim.</p> <p>Plaats een bedje van ratatouille, bestrooid met de ragfijn gesneden basilicum.</p> <p>Haal dan het lamsvet eraf, bestrijk het vlees met de dadelcrème en bestrooi het met olijvenkruim.</p> <p>Garneer met de tomaten brunoise.</p>  |



6 DESSERT BROWNIE MET KOFFIE

| BENODIGDHEDEN | BEREIDINGSWIJZE |
|--|---|
| <p>1/ 50 g suiker 12 gr vanillesuiker 3 eidooiers 25 gr bloem 250 ml melk</p> | <p>1/ BANKETBAKKERSROOM Mix suiker, vanillesuiker en de eidooiers in een kom door elkaar. Voeg ook de bloem toe en roer tot die helemaal is opgenomen. Verhit de melk, zodra het begint te koken (belletjes aan de rand van de pan) draai je het vuur uit. Voeg een beetje melk toe aan het eimengsel en roer door tot de melk helemaal is opgenomen. Voeg de rest van de melk dan ook in delen toe en roer tot het een egaal mengsel is. Giet het mengsel terug in de pan en zet het vuur weer aan. Breng aan de kook terwijl je blijft roeren, neem ook de bodem van de pan goed mee. De room is goed als het de dikte van een dikke vla heeft. Giet de room in een schone schaal en dek deze af met folie. Druk de folie aan op de room, zo voorkom je dat er een velletje vormt op de banketbakkersroom. Laat even afkoelen en zet dan in de koelkast om helemaal af te koelen. De room dikt dan ook nog verder in.</p> |
| <p>2/ 6 eieren 200 gr suiker 240 gr amandelpoeder 10 gr bakpoeder 40 ml Amaretto 200 gr pure chocolade 240 gr roomboter</p> | <p>2/ BROWNIE Verwarm de oven voor op 180 graden. Klop de eieren los met een garde. Voeg de suiker toe en klop 1 minuut met de garde. Voeg het amandelpoeder toe en klop tot een glad beslag. Voeg een snuf zout, de Amaretto en het bakpoeder toe aan het beslag en klop kort door. Smelt de boter in een pannetje en de chocolade au bain marie. Meng de gesmolten chocolade met de gesmolten boter. Voeg dit vervolgens toe aan het beslag en roer goed door tot een glad beslag. Vet 14 brownie-vormpjes in met boter. Bestuif de binnenkant met een beetje bloem. Doe het beslag in de vormen en bak de brownies in het midden van de voorverwarmde oven voor ongeveer 20-25 minuten.</p> |
| <p>3/ 50 ml espresso 25 gr fijne kristalsuiker 150 gr roomboter 60 gram poedersuiker Banketbakkersroom (van 1)</p> | <p>3/ MOKKA BOTERCRÈME Maak de espresso en voeg de suiker eraan toe. Roer tot deze is opgelost en laat het dan afkoelen. In een kom mix je de boter en poedersuiker romig. Roer de banketbakkersroom los, voeg dit toe en klop door het mengsel. Als laatst voeg je de afgekoelde espresso toe, mix tot deze volledig is opgenomen.</p> |



4/

Chocolade mokkanootjes

4/ PRESENTATIE

Haal de brownie uit de oven, controleer of hij gaar is en haal daarna uit de vorm. Decoreer de brownie met een toef botercreme en 3 chocolade mokkanootjes.

