



1^e Gang: Ultiem gevuld eitje



2^e Gang: Witlofsoep met gember en Hollandse garnalen



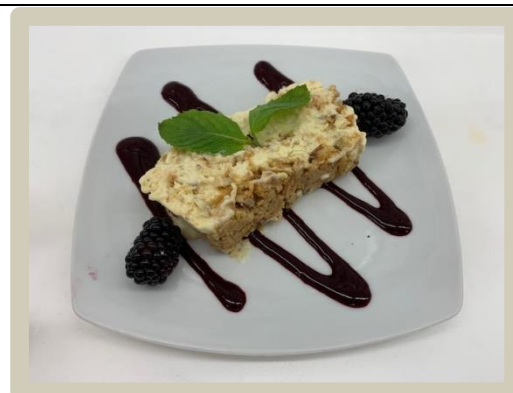
3^e Gang: Tonijntartaar met avocado en wasabimayo



4^e Gang: Gin tonic sorbet



5^e Gang: Runderlende met jonge teentjes knoflook



6^e Gang: Semifreddo met bramen



MET DANK AAN 4^E MAANDAG BRIGADE

AMUSE



De ultieme gevulde eitjes

SOEP



Witlofsoep met gember en Hollandse garnalen

TUSSENGERECHT



Tonijntartaar met avocado en wasabimayo

SORBET



Gin tonic sorbet

HOOFDGERECHT



Runderlende met jonge teentjes knoflook

DESSERT



Semifreddo met bramen



1^E GANG DE ULTIEME GEVULDE EITJES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 14 eieren	1/ Kook de eieren ca. 10 minuten. Giet af en laat de eieren schrikken onder koud water. Na afkoelen de eieren pellen en halveren in de lengte. Eigeel verwijderen en doe in een kom. Leg de eieren op een bord en zet tot gebruik in de koeling.
2/ 1x eidooier 1 theelepel mosterd ½ citroen (sap ervan) 1 tl. worcestersaus 1,5 dl zonnebloemolie 2 el. azijn	2/ Maak de mayonaise door mosterd, citroensap, worcestersaus, azijn met de eidooiers met de mixer te mengen. Al druppelend de zonnebloemolie erbij doen tot de gewenste dikte. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe. Prak de eidooiers in een kom. Meng de mayonaise eronder. Proef en breng eventueel extra op smaak Vul de spuitzak met het eidooiermengsel en leg koel weg.
3/ 1x avocado ½ citroen (sap ervan) Chilipoeder Zout	3/ Halveer de avocado en haal de pit eruit. Maak het vruchtvlees van de avocado fijn met de staafmixer. Breng op smaak met een eetlepel citroensap, een beetje zout en chilipoeder. Doe het mengsel in een spuitzak en leg koel weg
4/ 50 gram parmaham 50 gram chorizo 14 stukjes zongedroogde tomatentomaten op olie 14 zwarte olijven Bieslook (¼ bos)	4/ Leg de chorizo en de ham op een bord met keukenpapier in de magnetron en laat ongeveer 2 min. drogen. Controleer en herhaal zo nodig. Let op: de ham moet eerder uit de magnetron dan de chorizo. Laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de olijven in drie ringetjes. Hak de bieslook fijn. Snijd de zongedroogde tomaten in kleine stukjes.
	UITSERVEREN Spuit een mooi grote toef van het eiermengsel in de halve eitjes. Spuit een beetje avocado mouse op een bordje en zet daarop het halve eitje zodat het niet omvalt. Maak naar eigen inzicht de eitjes op met de parmaham, chorizo, zongedroogde tomaten, bieslook en zwarte olijven ringetjes.



2^E GANG WITLOF SOEP MET GEMBER EN GARNALEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1,5 kg witlof 200 gr boter 6 eetlepels olijfolie 200 gr venkel 1 prei 3 stengels bleekselderij 3 eetlepels geraspte gember 3 laurierbladeren 3 takjes rozemarijn 3 eetlepels witte wijn azijn 3 dl sinaasappelsap 3 liter gevogeltefond 3 dl crème fraîche 3 dl room Zout Tabasco 400 gr garnalen Bieslook</p>	<p>1/ Haal de kern uit de witlof en snijd het blad in stukken. Smelt de boter en olijfolie in een soeppan met dikke bodem. Smoor het witlof hierin aan. Snijd de overige groenten fijn en voeg deze toe aan de witlof, samen met de gember, laurier en rozemarijn. Laat de groenten even smoren en blus vervolgens af met 3 dl water en de witte wijnazijn. Laat dit even opkoken en voeg dan het sinaasappelsap toe. Kook vervolgens tot de helft in. Voeg dan gevogeltefond toe samen met de crème fraîche en de room. Laat de soep zachtjes koken. Verwijder de laurier en rozemarijn en maak vervolgens fijn met een staafmixer. Wrijf de soep daarna door een zeef en breng op smaak met wat zout en tabasco.</p>
	<p>UITSERVEREN Serveer de soep in hete diepe borden en garneer met de garnaaltjes en bieslook</p>



3^E GANG TONIJNTARTAAR MET AVOCADO

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 500 gram tonijn 6 el sojasaus 5 tl sesamolie 3 el kewpie mayonaise Sap van 1 limoen 3 bosuitjes 2 el zwarte sesamzaad 2 el witte sesamzaad Mespunt knoflookpasta Zout en peper</p>	<p>1/ TONIJNTARTAAR Snijd de tonijn met vlijmscherp mes in kleine brunoise (5 mm) en zet in de koeling. Ongeveer 10 minuten voor uitserveren meng de tonijn met sojasaus, sesamolie, sap van limoen, mayonaise, 4 bosuitjes en de sesamzaadjes. Vermeng met eventueel peper en zout.</p>
<p>2/ 2 komkommer 2 avocado 1 limoen (sap) Zout en peper</p>	<p>2/ AVOCADO-KOMKOMMERMENGSEL Halveer de komkommer en verwijderd zaad. Snijd de komkommer in kleine brunoise (5 mm). Snijd de avocado's in kleine brunoise en besprenkel met limoensap. Meng de komkommer en avocado breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>3/ 35 g boter 85 g poedersuiker 70 ml sinaasappelsap 25 gr. zwart sesamzaad 25 gr. wit sesamzaad 20 g bloem</p>	<p>3/ SESAMKROKANT Verwarm de oven voor op 165 °C. Laat de boter smelten. Meng de poedersuiker, het sinaasappelsap, sesamzaad en de bloem erdoor. Strijk het beslag dun uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de sesamkrokant in circa 5 minuten goudbruin en gaar. Laat afkoelen en breek in stukken.</p>
<p>4/ 2x eidooier 1 tl. Dijon mosterd ½ citroen (sap) 1½ dl. zonnebloemolie peper en zout Wasabi</p>	<p>4/ WASABI MAYONAISE Meng de mosterd met de eidooiers met de mixer. Al druppelend de zonnebloemolie erbij doen tot de gewenste dikte. Meng er een scheutje citroensap onder. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe. Meng de mayonaise met de wasabi. Proef en breng eventueel extra op smaak</p>



6/

7 Radijsjes

1 komkommer

Tuinbonen (diepvries)



6/ GARNERING

Snij radijs in zeer dunne schijfjes.

Komkommer (½) met dunschiller in lange repen, oprollen en marineren in witte wijnazijn met zout en peper.

Tuinbonen blancheren.

UITSERVEREN

Zet een serveerring op het bord.


Bedek bodem met avocado-komkommer mengsel.

Vul met tonijntartaar.

Garneer met wasabi mayonaise, wat zwarte sesamzaadjes, wat bosuitjes in ringen, het sesamkrokantje, radijs, komkommer en tuinbonen.



4^E GANG GIN TONIC SORBET

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 400 gr. basterdsuiker 400 ml. water 400 ml. tonic 4 eetlepels gin 2 limoen, uitgeperst + zeste van de vrucht 1 eiwit</p>	<p>1/ Doe de basterdsuiker in een pan met 400 ml water. Zet op een laag vuurtje tot de suiker is opgelost. Zet het vuur nu wat hoger, en laat 1 minuut koken. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Doe de tonic in een kom en doe de suikerstroop erbij. Laat afkoelen in de koelkast. Eens afgekoeld doe je de vier eetlepels gin bij de tonic-suikermix en voeg je de citroen en limoenzeste en het sap toe. Doe in de ijsmachine en voeg opgeklopt eiwit toe. Bereiding duurt ong. 25 min. Probeer zo te timen dat direct uit machine geserveerd kan worden. óf draai eerder en zet tot gebruik in de diepvries.</p>
<p>2/ 1 citroen 14 muntblaadjes</p>	<p>2/ GARNERING Snijd citroen in 7 schijfjes en halveer deze.</p>
	<p>UITSERVEREN Serveer in mooie glaasjes met citroenschijfjes en muntblaadje.</p>



5^E GANG RUNDERLENDE MET KNOFLOOK

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1500 gr blanke kalfsfond 30 gr sjalot 15 zwarte peperkorrels 3 takjes tijm (blaadjes ervan) 6 gr xanthaan 100 gr crème fraîche Witte wijnazijn Zout</p>	<p>1/ Breng in een steelpan de kalfsfond met de sjalot, de peperkorrels en de tijmblaadjes tot net aan de kook. Laat alles sudderen tot de bouillon voor de helft is verdampt. Giet de gereduceerde bouillon in de blender. Klop eerst de xanthaan en dan de crème fraîche erdoor. Voeg een paar druppels azijn en een snufje zout toe. Bewaar de saus op een warme plaats.</p>
<p>2/ 14 waspeen 7 gr suiker Zout 65 ml water 20 gr boter Honing Roomboter</p>	<p>2/ Maak de peentjes schoon en snijd ze allemaal in even grote vorm, bv in torpedovorm Leg ze in een vacumeerzak in één laag en voeg suiker, zout, water en boter toe. Vacumeer de zak en kook ze gaar in de sous vide op 85 graden 40 minuten tot ze gaar zijn. Ter afronding: Zet de worteltjes met het kookvocht op in een steelpannetje. Kook het vocht in, voeg honing toe en roer de worteltjes om tot ze een glanzen laagje zijn bedekt.</p>
<p>3/ 1400 gr bijgesneden runderlende Zout Versgemalen zwarte peper Koolzaadolie 40gr boter 6 teentjes knoflook 3 takjes tijm</p>	<p>3/ Bestrooi het vlees aan alle kanten royaal met peper en zout. Stop het in de vacumeerzak en vacumeer op de middelste stand. Gaar het vlees in de sous vide op 59.5 graden voor 45 minuten. Haal het vlees uit het water en laat minstens 10 minuten rusten Ter afronding (pas bij serveren!) Verhit in een sauteer pan een dun laagje koolzaadolie. Leg het vlees in de hete pan en braad aan alle kanten rondom bruin in ongeveer 5 minuten. Voeg boter, knoflook en tijm toe. Braad het vlees voor ongeveer 10 minuten: houd de pan af en toe schuin en bedruip het vlees herhaaldelijk met de boter. Haal het vlees uit de pan en laat het rusten voordat je het plakken snijdt.</p>



BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
4/ 750 gr. aardappels Zout 50 gr. maïzena 100 gr. geklaarde boter	4/ Schil de aardappels en maak met mandoline schijfjes. Doe de aardappelschijfjes in een kom. Meng de maïzena met de geklaarde boter. Voeg vervolgens wat zout toe en schep goed om, zodat de schijfjes geheel met het botermengsel zijn bedekt. Leg de schijfjes aardappel in 1 enkele laag en iets overlappend op een bakplaat. Schuif de plaat in de oven en laat de aardappelschijfjes in 20 minuten gaar en goudbruin worden.
5/ 600 ml rode wijn 85 gr sjalot 150 gr wortel 40 gr paddenstoelen, in plakjes gesneden 340 gr knoflook, in plakjes gesneden 30 takjes bladpeterselie 6 takjes tijm 3 blaadjes laurier 16 zwarte peperkorrels 650 ml kalfsbouillon	5/ SAUS À LA BORDELAISE Breng in een pan de wijn met de sjalot, de wortel, de paddenstoelen, knoflook, peterselie, tijm en laurier tot net aan de kook. Kook alles zachtjes door tot bijna al het vocht verdampt is. Voeg de peperkorrels en de kalfsbouillon toe en kook alles 10 tot 15 minuten door, totdat het kooknat de consistentie heeft van een saus. Giet de saus door een fijnmazig puntzeef in een steelpannetje. (genoeg voor ongeveer 300 ml)
6/ 300 ml saus à la bordelaise 75 gram kristalsuiker 75 gram rode wijnazijn	6/ SIROOP BORDELAISE Breng in een steelplan de bordelaisesaus met de suiker en azijn tot net onder de kook. Kook het mengsel tot het de consistentie van een siroop heeft.
7/ 5 teentjes p.p knoflook 75 gram blanke kalfsfond Kristalsuiker Zout	7/ Leg de teentjes in een steelplan giet er water op tot ze onder staan en breng het water aan de kook. Stort de teentjes knoflook in een vergiet en spoel ze met koud water af. Leg ze daarna weer in de pan en voeg de fond en een snufje suiker en zout toe. Breng het vocht tot net onder de kook en stook de teentjes knoflook tot ze zacht en geglaceerd zijn.



BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>8/ 14 champignons (middel) Koolzaadolie 75 gram boter 15 gram gesnipperde sjalot Gehakte platte peterselie</p>	<p>8/ CHAMPIGNONS Snijd het steeltje van de champignon, zodat ze vlak zijn. Verhit in een koekenpan met antiaanbaklaag een dun laagje koolzaadolie, leg de paddenstoelen op het snijvlak in de pan en bak ze ongeveer 2 minuten. Voeg de boeter toe, draai de champignons om en bak ze tot ze zacht zijn. Schep de goudbruin gebakken champignons om met de sjalot en de peterselie</p>
	<p>UITSERVEREN Schep op elk bord wat saus. Besprenkel het bord met siroop. Schik het rundvlees, de schijfjes aardappel, de knoflook, de wortels en de paddenstoelen op het bord. Strooi sel gris op het vlees.</p>



6^E GANG SEMMIFREDDO MET BRAMEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 4 grote eieren, gesplitst 70 gr suiker Snufje zout 500 ml slagroom 1 eetlepel citroensap 150 gr cantucci verkruid</p>	<p>1/ Bekleed 14 bakvormpjes met plasticfolie en laat aan de zijkanten overhangen. Zo kun je de semifreddo straks eenvoudig uit de vorm halen.</p> <p>Klop de eidooiers met de suiker in een grote kom, tot het eidooiersuikermengsel licht, romig en in omvang bijna verdubbeld is.</p> <p>Klop in een andere kom de eiwitten met een snufje zout tot stijve pieken.</p> <p>Klop in een andere kom de slagroom tot zachte pieken.</p> <p>Voeg de eiwitten aan het eidooiermengsel toe vervolgens de slagroom en spatel alles van boven naar beneden door elkaar.</p> <p>Spatel voorzichtig het citroensap en 150 gr koekkruid erdoor.</p>
<p>2/ 400 gr cantucci, verkruid 170 ml Vin Santo</p> <p>300 gr bramen 2 dl. bramencoulis munt</p>	<p>2/ Doe 400 gr koekkruid in een kleine kom, schenk de Vin Santo erover en meng goed.</p> <p>Vul de vorm eerst met een laagje geweekte koekkruid, gevolgd door een laag slagroommengsel.</p> <p>Maak op die manier nog meer laagjes tot alle ingrediënten gebruikt zijn. Zorg dat je eindigt met een laag cantucci.</p> <p>Zet in de diepvries, tot de semifreddo stevig aanvoelt.</p> <p>Haal de semifreddo 10 tot 15 minuten voor het serveren uit de diepvries zodat hij iets zachter wordt.</p> <p>Keer de vorm op een ovale schaal.</p>
	<p>UITSERVEREN</p> <p>Snijd een plak semifreddo.</p> <p>Garneer het bord met de bramencoulis en leg daarop een plak semifreddo. (zie foto's)</p> <p>Leg de bramen erbij en garneer met muntblaadje</p>