



1^e Gang: Mousse van
lamszwezerik in paprikasaus



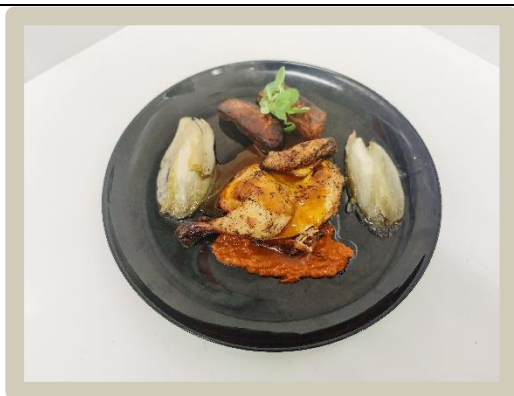
2^e Gang: Knoflooksoep met
visquenelles



3^e Gang: Coquilles met appeltjes
en bloedworst



4^e Gang: Citroen sorbet met
Bacardi



5^e Gang: Coquelets Uilenspiegel



6^e Gang: Millefeuille



MET DANK AAN 1^E WOENSDAG BRIGADE

AMUSE



Mousse van lamszwezerik in paprikasaus

SOEP



Knoflooksoep met visquenelles

TUSSENGERECHT



Coquilles met appeltjes en bloedworst

SORBET



Citroen Sorbet met Bacardi

HOOFDGERECHT



Coquelets Uilenspiegel

DESSERT



Millefeuille



1^E GANG MOUSSE VAN LAMZWERIK INPAPRIKASAU

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ MOUSSE 400 gr. lamszwezerik (gepeld) 1 blokje kippenbouillon	1/ Laat de zwezerik goed onder koud water spoelen. Blancheer de zwezerik ± 4 min. in water met een opgelost kippenbouillonblok en pel de zwezerik.
2/ 120 gr. champignons 3 sjalotjes 1.8 dl room	2/ Spoel de gepelde lamszwezerik af met koud water en snij in kleine stukjes. Was en snij de champignons klein, hak de sjalotjes zeer fijn. Klop 1.8 dl room lobbijg en zet koud weg.
3/ boter 2 mesp.kerrievoeding 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 4 blad laurier 1.5 borrelglas droge sherry 1.8 dl room 6 blaadjes gelatine cayennepeper zout	3/ Zweet de zwezerik, champignons en sjalot aan in een weinig boter zonder ze te laten kleuren. Voeg kruiden toe en breng de massa tot het kookpunt, blus af met sherry en voeg de resterend 1.8 dl room toe. Pureer de massa in de blender, wrijf vervolgens door een fijn bolzeef. Spatel beetje bij beetje de geslagen room erdoor en voeg de geweekte gelatine toe. Breng op smaak met cayennepeper en zout en laat in de koelkast opstijven.
4/ SAUS 4 rode paprika 4 tomaten (ontvelt) boter 1.8 dl bouillon (van vlees blokje) 1.8 dl room	4/ Ontdoe de paprika's en tomaten van hun zaadlijsten En snij het vruchtvlees in kleine stukjes en fruit deze zachtjes in weinig boter. Voeg de bouillon toe en laat 15 min. trekken. Druk de massa vervolgens door een zeef en laat tot gewenste dikte inkoken. Breng op smaak met peper en zout.
5/ DRESSING Maisolie 0.5 citroen suiker peper en zout	5/ Meng alle ingrediënten goed door elkaar



6/ UITSERVEREN

Enkele blaadjes veldsla



6/

Maak met een verwarmde lepel mooie quenelle (2 stuks per persoon) ranschik deze op koude borden en nappeer de saus ernaast.


Garneer af met enkele blaadjes veldsla, met daarop Enkele druppels dressing



2^E GANG KNOFLOOSOEP MET VISQUENELLES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ VOORBEREIDING	1/ Oven voorverwarmen op 200° Vissen fileren, graten voor bouillon. Snijd de topjes (dekseltje) van de bollen knoflook en verpak ze in aluminiumfolie. Leg de pakketjes in de oven en pof de knoflook in circa 40 minuten gaar. Neem de knoflook uit de folie en laat hem afkoelen.
2/ VISBOUILLON 2 kg visgraten (van 4-5) 150 g bleekselderij 4 uien 3 preien (het wit ervan) ½ bosje peterselie <u>stelen</u> 40 g boter 5 dl. witte wijn 4 l. water 12 geplette peperkorrels 1 blokje visbouillon 3 takjes tijm 5 laurierblad 3 stukjes foelie ½ bosje peterselie <u>blad</u> 12 peperkorrels (geplet)	2/ Spoel de visgraten onder koud water goed af. Verwijder de ogen en kieuwen uit de koppen en spoel goed na. Snijd de bleekselderij in stukjes, evenals de gewassen prei, de schoongemaakte uien en snij de gewassen peterselie <u>stelen</u> klein. Verhit de boter in een ruime pan en laat de groenten even smoren, voeg de gewassen visgraten en koppen toe en laat even mee garen. Blus af met de witte wijn en voeg het water toe. Voeg peperkorrels en kruiden toe en breng het geheel aan de kook. Schuim goed af en laat op een klein vuur 30 min. trekken. Zeef de bouillon vervolgens door een natte neteldoek en laat tot 3 liter inkoken.
3/ VISBOUILLON 6 bollen knoflook 3 l visfond (zie recept) 3 dl. Droge witte wijn 2 dl. slagroom versgemalen peper zout.	3/ Breng 3 lit. visfond met de wijn en de slagroom aan de kook en laat hem op een laag vuur tot 2.5 lit. inkoken. Druk de gare knoflook uit de vliesjes en doe met wat soep in de cutter en maal fijn. Roer de knoflookpuree door de soep en laat hem 10 min. zachtjes garen. Breng de soep op smaak met zout en peper.



<p>4/ SCHARFILET 600 gr. schar 3 eierdooiers ½ dl. slagroom</p>	<p>4/ Pureer de goed gekoelde tongscharfilet met de slagroom in de blender en meng dooiers door de vis, breng deze farce op smaak met peper en zout. Breng wat bouillon aan de kook, draai dan het vuur lager tot de bouillon net niet kookt en pocheer hier in de balletjes gaar. (Gebruik kleine ijslepel)</p>
<p>5/ SLIPTONG 4 sliptong ½ bosje platte peterselie 200 gr Hollandse garnalen 3 eierdooiers</p>	<p>5/ Snijd de sliptongfilet in kleine stukjes, snijd de peterselie zeer fijn. Meng de sliptong, de peterselie en de garnalen door de farce en vorm er balletjes of quenelle van ongeveer 3 cm. Breng wat bouillon aan de kook, draai dan het vuur lager tot de bouillon net niet kookt en pocheer hier in de balletjes gaar.</p>
<p>6/ CROUTONS 6 sneetjes wittebrood 50 gr. roomboter 3 el olijfolie</p>	<p>6/ Snijd voor de croutons de sneetjes brood in grof brunoise. Verhit de boter met de olie in een koekenpan en bak hierin de broodblokjes goudbruin. Laat op keukenpapier uitlekken.</p>
<p>5 takjes roomse venkel</p> 	<p>UITSERVEREN Verdeel de visballetjes over de borden en schep de soep erover. Bestrooi de soep met de croutons en garneer met roomse venkel.</p>



3^E GANG COQUILLES MET APPELTJES EN BLOEDWORST.

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 3 appels (Pink lady) 25 gr. boter 1 borrelglas calvados 1 borrelglas cider + 1 borrelglas calvados 25 gr. boter	1/ GEBAKKEN APPEL Schil de 3 appels en snijd in kleine partjes., bak ze in roomboter aan in een koekenpan en blus af met calvados en cider. + Als dit gegaard is overdoen in de keukenmachine en mix het niet te fijn met een grote klont boter, scheut calvados en zet weg.
2/ 14 ringen bloedworst	2/ BLOEDWORST Snij de bloedworst in ringen van 1.5 cm. Steek uit elke schijf 3 rondjes met steekring 3 cm. Bak de bloedworst in roomboter aan beide kanten goed aan. Restanten grof snijden en aanbakken
3/ 5 appels (Pink lady) 1 borrelglas calvados	3/ APPEL SCHIJF Snijd van de pink lady platte schijfjes van ± 1 cm op de snijmachine (stand 25 je hebt er 1 per persoon nodig) en bak die even aan in de roomboter en blus af met calvados. Laat ze niet bruin worden.
4/ 21 coquilles ½ dl. calvados 25 gr. boter 1 kippenbouillonblokje	4/ COQUILLES Halveer de coquilles. Bak in een andere pan zonder vetstof de coquilles even aan beide kanten aan tot lichtbruin, haal ze eruit en zet warm weg.
5/ 1 kg. spinazie olijfolie 1 teen knoflook 1 sjalot	5/ SPINAZIE Zet de spinazie in een wok met wat olijfolie even aan met gesnipperde sjalot en 1 teentje knoflook maar niet te lang anders blijft er niets van over. Niet fijn hakken of snijden. Probeer mooie en zo goed als mogelijk grote blaadjes te Behouden




UITSERVEREN

Trek een streep appelcompote met een lepel over het bord. Leg een schijfje appel ertegenaan, dan een schijfje bloedworst, dan schijfje appel met daar bovenop 3 (halve) coquilles, afgedekt met wat spinazieblaadjes.

Over giet dit met een beetje saus.



4^E GANG CITROEN SORBET MET BACARDI

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 3 citroenen (voor zeste)	1/ CITROENZESTE Was de citroenen. Haal van drie citroenen de zestes, kook deze twee keer op en spoel af, dan nog een keer met weinig water en suiker, laat dit karamelliseren en stort uit op bakpapier. en haal uit elkaar. Citroenen uitpersen voor sap, zie 2.
2/ 3 citroenen (voor rasp) Sap van de 6 citroenen 250 gr. suiker 6 dl. water	2/ GARNERING Rasp daarna met een rasp de schil van drie citroenen. Pers de citroenen uit. Doe de suiker, het citroensap en rasp en het water in een steelpan. Verwarm het en blijf roeren tot de suiker is opgelost. Breng vervolgens de siroop aan de kook en laat hem drie minuten goed doorkoken. Laat het vervolgens afkoelen
3/ 2 eiwit	3/ SORBET De eieren splitsen, vang het eiwit op in een kom die met citroensap is ingesmeerd. Klop met de mixer de eiwitten stijf tot dat je de kom kunt omkeren. Dit opgeklopte eiwit voorzichtig door het citroensap/ siroop mengen. Draai voor uitserveren in ijs machine een sorbetijs.
4/ 2 dl. Bacardi 	4/UITSERVEREN Gebruik mooie champagne flûte of ijscoupes. Leg hierin een bolletje van de sorbet en schenk er de Bacardi over. Garneer met een citroenzeste en een limoen blaadje. Serveertips: Serveer met een lange slanke lepel.



5^E GANG COQUELETS UILENSPIEGEL

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 750 g kalfsbotten 350 g kalf afsnijdsels maisolie 2 lt. water 1 grote ui 1 prei + groen ervan ½ knolselderij 75 g tomatenpuree 1 wortel 4 laurierblad 4 stukjes foelie 3 takjes tijm 3 knoflookteentjes 3 takjes rozemarijn 2 takjes peterselie 10 Witte peper korrels</p>	<p>1/KALFSFOND Was de kalfsbotten en droog goed af. Doe olie in een braadslee, voeg de botten en de vleesafvalsijdsels toe en braad in een oven van 220°C rondom bruin en keer het vlees af en toe om. Haal het vlees en de botten uit de braadslee en doe over in een snelkookpan. Was de groenten, maak schoon en snij klein. Doe de groenten in de braadslee en laat even bruineren, voeg de tomatenpuree toe en laat de ook even bruin worden. Doe de groenten bij het vlees, doe 1 lt. water in de braadslee, laat koken en maak het aanbaksel los, doe alles bij het vlees en voeg nog 1 lt. water toe. De kruiden erbij en zet op hoog vuur, laat aan de kook komen en schuim af. Sluit het deksel en laat 1 uur trekken. Zeef de bouillon door een zeef en daarna door een neteldoek. Zet de bouillon weer op het vuur en laat tot 5 dl. inkoken .</p>
<p>2/ 500 g cherrytomaatjes 1 el. grof zeezout 4 teentjes knoflook 1 sjalot gesnipperd paar takjes tijm en rozemarijn 1 dl. olijfolie</p>	<p>2/TOMATENCREME Snij de tomaatjes door en plaats deze met de snijkant naar boven op een bakplaat met bakpapier. Strooi er wat zeezout over met geperste knoflook, beetje tijm en rozemarijnblaadjes en wat olijfolie. Zet deze in een voorverwarmde oven van 120°C en laat dit ± 2 uur drogen. Laat wat afkoelen en draai dit tot een mooie crème in de blender. Maak af op smaak.</p>
<p>3/ 7 Coquelets kipkruiden versgemalen peper 100 g boter 3 prei (het wit van) 2 uien 3 teen knoflook 7 stelen selderij ½ bosje peterselie 3 tak tijm 2 flesjes geuzenlambiek</p>	<p>3/COQUELETS Spoel de coquelets goed schoon en droog ze af. Bestrooi de panklare coquelets met de kipkruiden en versgemalen peper. Besmeer de binnenzijden van de coquelets met boter. Bak ze aan alle kanten aan in een braadslee in de boter en haal ze van het vuur als ze egaal en goudbruin van kleur zijn. Haal ze uit de pan. Fruit in dezelfde pan gedurende 10 min. de schoongemaakte in ringen gesneden uien, prei en fijngesnipperde knoflook. Leg de coquelets terug in de pan. Voeg bouquetgarni toe en giet er de helft van het bier bij. Laat de coquelets in gesloten pan zachtjes sudderen tot het vocht is ingekookt.</p>



BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
5 dl donkere kalfsfond (van 1) 3.5 dl room	Verwarm de rest van het bier en giet nu in de pan. Stoof de Coquelets gaar, haal ze uit de pan en zet warm weg, Het braadvocht moet nu vrijwel volledig zijn ingekookt. Blus nu af met de ingekookte kalfsfond, voeg de room toe en laat de saus nog even zachtjes doorkoken en vervolgens inkoken. Haal het vlees uit de pan en laat het rusten voordat je het plakken snijdt.
4/ 10 aardappelen olijfolie 5 takjes rozemarijn 4 takjes tijm	4/ ROZEMARIJN AARDAPPELEN Verwarm een oven voor op 220°C Schil de aardappelen en spoel schoon. Snij de aardappel in twee stukken, de stukken in kwarten. Kook deze in gezouten water tot bijna beetgaar, giet af en laat afkoelen. Rits van de rozemarijn en tijmtakjes de blaadjes. Stort de aardappelen op 1 of 2 bakplaten zonder papier, besprenkel de aardappelen ruim met olijfolie en strooi er de rozemarijn en tijmblaadjes over. Zet dit voor 20 à 25 min in de voorverwarmde oven. Zet de aardappelen met een plamuurmes regelmatig om tot ze mooie bruin en gaar zijn
5/ 14 stronkjes witlof bakpapier suiker	5/ WITLOF Maak de witlof schoon, snij de pit eruit, snij de witlof in de lengte doormidden en smoor ze in een 2 lage pannen met boter en een beetje water met daarop een rondje van bakpapier beetgaar en is het vocht ingekookt, voeg dan wat suiker toe en laat karamelliseren.
6/ 	6/ UITSERVEREN Zet op het bord een streep tomatencrème, een halve coquelets, saus erover en af garneren met de 2 helften gesmoorde witlof en rozemarijn aardappelen.



6^E GANG MILLEFEUILLE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 10 plakken bladerdeeg poedersuiker</p>	<p>1/BLADERDEEG Oven voorverwarmen op 180°C Snij de plakken bladerdeeg in 3 stukken. Plaats de repen op een bakplaat met bakpapier. Dek af met nog een stuk bakpapier en een bakplaat. Bak circa 20-25 min. tussen 2 plateaus op 180°C. Laat afkoelen.</p> <p>Verhoog de temperatuur van de oven naar 220°C en bepoeder het bladerdeeg met poedersuiker. Bak het bepoederde bladerdeeg circa 2 min. tot de suiker mooi is gekarameliseerd.</p>
<p>2/ 2 dl. frambozencoulis 1 citroen (sap ervan) Suiker</p>	<p>2/FRAMBOZENCOULIS: Frambozencoulis op smaak brengen met citroensap en suiker.</p>
<p>3/ 10 eidooiers 200 g suiker 150 g maizetmeel 15 g vanillesuiker 1 lt melk 2 dl. room</p>	<p>3/VANILECRÈME: Klop de eidooiers met suiker tot een lichte massa en voeg het maizetmeel toe. Meng alles goed. Meng vanillesuiker door de melk. Kook deze op en laat een beetje afkoelen. Giet vervolgens de melk op het eimengsel en breng al roerend tot het kookpunt. Laat terug afkoelen wanneer de juiste dikte verkregen is. Eenmaal afgekoeld voorzichtig mengen met de opgeklopte room, vul er een spuitzak mee en leg koel weg</p>
<p>4/ 5 el. hazelnoten geroosterd 250 gr. aardbeien 3 takken bronzen venkel Vergemalen peper frambozencoulis (van 2)</p>	<p>4/UITSERVEREN Rooster de hazelnoten lichtbruin Neem een reep bladerdeeg, spuit een laagje van de vanille crème erover, een laagje in plakken gesneden aardbeien. Leg vervolgens een andere laag bladerdeeg erop. Werk vervolgens af met hazelnoot, peper, bronzen venkel en frambozencoulis.</p>

