

Congee met rivierkreeft
1^e Gang:



Koolpraapsoep
2^e Gang:



Wilde ganzenborst
3^e Gang:



Fromage frais
4^e Gang:



Bocken-stoof met bockbier
5^e Gang:



Appel uit de oven
6^e Gang:



MET DANK AAN 1^E VRIJDAG BRIGADE

1^e Gang



Congee met rivierkreeft

2^e Gang



Koolraapsoep

3^e Gang



Wilde eendenborst

4^e Gang



Fromage frais

5^e Gang



Stoofvlees met bockbier

6^e Gang



Appel uit de oven



1^E GANG CONGEE MET RIVIERKREEFT

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 kg. kippenkarkas 2 uien 1 winterwortel 500 ml witte wijn 1 l. water</p>	<p>1/ KIPPENBOUILLON Zet het gevogeltekarkas in braadslede met de boter tot goudbruin aan. Voeg kleingesneden ui en winterwortel en toe. Laat het even gaan en blus met witte wijn. Doe over in een snelkookpan. Voeg dan het water toe. Sluit de pan en laat het ca. 75 min. zachtjes gaan. Zeef de bouillon.</p>
<p>2/ Kippenbouillon (zie 1) 135 gr. wilde rijst 15 gr. verse gember 2 stengels citroengras Zout</p>	<p>2/ CONGEE Snij de gember in dunne reepjes en kneus het citroengras. Breng in zware pan de wilde rijst, kippenbouillon (zie 1), gember en citroengras (met eventueel wat zout) aan de kook. Kook zachtjes, af en toe roerend, ongeveer 1 uur (!) tot de rijst kapot gekookt en plakkerig is</p>
<p>3/ 30 gr. boter 100 gr. zeekraal 200 gr. rivierkreeft 1 teentje knoflook (geperst)</p>	<p>3/ RIVIERKREEFT Smelt de boter in ruime pan en bak de schoongemaakte zeekraal hierin 2 minuten aan. Haal de zeekraal uit de pan en zet ze, tot gebruik, in de warmkast. Verwarm de knoflook in dezelfde pan en voeg rivierkreeftjes kort toe. Bak ze kort.</p>
<p>3/ Congee (zie 2) Zeekraal (zie 3) Rivierkreeft (zie 3) 15 gr. verse gember ½ citroen (sap ervan)</p> 	<p>3/ SERVEREN Snij de gember in ragfijne julienne. Verdeel de congee over warme schaaltes en garneer het met de zeekraal, de rivierkreeft en de gember julienne. Maak af met een enkel druppels citroensap.</p>



2^E GANG KOOLRAAPSOEP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 100 gr. ui 130 gr. prei 2 stelen bleekselderij 300 gr. winterwortel 15 gr. zonnebloemolie 2½ lt. koud water 10 peperkorrels (geplet) 2 laurierblaadjes 1 theel. venkelzaad</p>	<p>1/ GROENTEBOUILLON Bak de grof gesneden ui, prei, bleekselderij en winterwortel in de zonnebloemolie tot lichtbruin aan. Voeg water toe en breng langzaam aan de kook. Voeg peper, laurier en venkelzaad toe. Laat het ca. 1 uur, op een laag vuur, en met deksel schuin op de pan, trekken. Zeef de bouillon.</p>
<p>2/ 40 gr. pompoenpitten 40 gr. zonnebloempitten 40 gr. sesamzaad 175 gr. volkoren speltmeel 100 ml water 1 ei met 30 ml. water 4 gr. fleur de sel zout</p>	<p>2/ CRACKERS Rooster de pompoen- en zonnebloempitten met het sesamzaad in de oven (150°). Laat het afkoelen. Meng 75 gr. hiervan met het volkoren speltmeel, het water en het zout. Maak er een soepel deeg van. Rol het deeg dun uit over een, met bakpapier beklede, bakplaat uit. Gebruik evt. 2 platen. Klop het ei los en meng met het water. Smeer de bovenkant van het deeg met ei-water in en strooi er de rest (45 gr) van de geroosterde pompoen- zonnebloem en sesam mengsel over. Snij het deeg in de gewenste maat; kleine vierkanten, recht- of driehoeken. Voorzie het deeg met een vork of deegprikker van talloze gaatjes. Bak het deeg in ca. 15-20 minuten (afhankelijk van dikte) in de voorverwarmde oven (175°)</p>
<p>3/ 200 gr. aardappelen 400 gr. koolraap Groentebouillon (zie 1) 250 gr. ger.spekblokjes 150 gr. uien 4 tenen knoflook 200 ml. room 1 eetl. Venkelzaad</p>	<p>3/ KOOLRAAPSOEP Schil en snijd de aardappelen en koolraap in blokjes. Kook deze ca. 25 minuten in de groentebouillon. Pureer met staafmixer. Bak intussen de spekblokjes in een droge pan op een matig vuur kort uit. (niet te hard laten worden). Voeg dan de fijngesnipperde ui en knoflook toe en bak mee tot ze glazig zijn. Roer de room door de soep en warm deze goed door.</p>



4/

2 dl. geklopte room



4/ SERVEREN


Schep de goed doorwarmde soep in een warm bord of soepkop. Leg een dotje geklopte room in de soep. Schep hierop wat spekjes met ui. Strooi er wat geroosterd venkelzaad over. Serveer met cracker direct uit.



3^E GANG WILDE EENDENBORST


BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 kg. kippenkarkas 30 gr. boter 300 gr. winterwortel 70 gr. ui 120 gr. prei 15 gr. sjalot 200 ml. rode wijn 100 ml. cognac 100 ml. rode port 100 ml. Madeira 4 eetl. truffelolie 1½ lt. water 1 bouquet garni 2 korianderzaadjes 3 takjes koriander</p>	<p>1/ TRUFFELSAUS Zet het gevogeltekarkas in braadslede met de boter tot goudbruin aan. Voeg kleingesneden winterwortel, ui, prei en sjalot toe. Laat het ven gaan en blus met rode wij, cognac, rode port Madeira en de truffelolie af. Laat dit tot de helft verdampen en doe over in een snelkookpan. Voeg dan het water toe. Breng het langzaam aan de kook en schuim het goed af. Voeg dan het bouquet garni, korianderzaadjes en -takjes toe. Sluit de pan en laat het ca. 75 min. zachtjes gaan. Zeef de bouillon laat deze tot ca. ½ lt. fond inkoken.</p>
<p>2/ 2 spitskolen 25 gr. boter 4 dl. room 25 gr. broodkruim Zout / peper uit molen</p>	<p>2/ SPITSKOOL VULLING Haal de 14 buitenste bladeren van de spitskolen en snijd deze even groot. (zodat ook de pakjes straks even groot zijn). Blancheer de bladeren en dep ze droog. Snijd het blad van het binnenste deel van de kool in smalle reepjes. Fruit die licht met wat boter aan. Voeg de room toe en laat koolreepjes gaar worden. Doe er het broodkruim bij en laat even smoren. Breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.</p>
<p>3/ Geblancheerd koolblad Koolvulling</p>	<p>3/ SPITSKOOL PAKKETJES Leg koolbladeren op werkbank en leg er een schepje koolvulling op. Vouw de vulling in de bladeren. Laat in een stoompan het water aan de kook komen. Stoom de pakketjes, net voor het uitserveren, goed warm in de gesloten stoompan.</p>
<p>4/ 4 eendenborsten 40 gr. boter Zout, peper uit molen</p>	<p>4/EENDENBORST Verwarm oven tot 180°. Controleer de eendenborst op hagel. Wrijf in met zout en peper. Bak ze in de hete boter ca. 5 min. om en om, aan. Zet ze ca. 10 min. in de voorverwarmde oven. Neem ze eruit en laat rusten onder aluminiumfolie.</p>



<p>5/ 5 aardperen 30 gr. walnoten (gepeld)</p>	<p>5/ 'TRUFFEL-ALTERNATIEF CHIPS</p> <p>Was de aardperen en schaf ze, met schil, in heel dunne plakjes op de mandoline. Frituur ze kort tot lichtbruine chips. Dep de olie eraf en laat drogen. Maal de walnoten zéér fijn.</p> <p>Voeg de gemalen walnoten voor het uitserveren aan de aardpeer toe en hussel deze goed door elkaar. Breng op smaak met een beetje zout.</p>
<p>6/</p> 	<p>6/ SERVEREN</p> <p>Trancheer de borstfilet in mooie, dunne plakjes en leg er 2 of 3 op een warm bord.</p> <p>Leg er een, in tweeën schuin gesneden, koolbladrolletje bij. Schep wat ingedikte truffelsaus op en naast het vlees.</p> <p>Garneer met de chips.</p>



4^E GANG FROMAGE FRAIS


BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 2½ dl. water 175 gr. kristalsuiker 70 gr. glucosestroop 1 citroen, sap ervan</p>	<p>1/ SUIKERSIROOP Verwarm het water met kristalsuiker en de glucosestroop op een laag vuur, tot de suiker is opgelost. Laat de siroop, zodra deze helder is, op een halfhoog vuur 3 minuten koken. Laat het afkoelen en roer er het gezeefde citroensap door. Zet in de koeling.</p>
<p>2/ 200 gr. fromage frais (kwark) 30 gr. crème fraîche 30 gr. bio yoghurt 30 gr. room</p>	<p>2/ KAASMENGSEL Klop alle ingrediënten tot een romig mengsel. Bewaar dit, met huishoudfolie afgedekt, in de koeling.</p>
<p>3/ Suikersiroop (zie 1) Kaasmengsel (zie 2)</p>	<p>3/ SORBETIJS Voeg ca. 1 uur voor het uitserveren van de sorbet de suikersiroop bij het kaasmengsel en roer even goed door. Draai hiervan in sorbetière een mooie dikke substantie.</p>
<p>4/ 14 blaadjes basilicum</p> 	<p>4/ SERVEREN Schep 1 of 2 bolletjes ijs in een koude ijscoupe. Garneer het ijs met een druppeltje Monin Basilic siroop en basilicumblaadje.</p>



5^E GANG RUNDERSTOOF MET BOCKBIER

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1½ kg. runder poulet 50 ml. zonnebloemolie 50 gr. boter 350 gr. ui 1 dl. witte wijn 5 takjes tijm 5 laurierblaadjes 45 gr. Dijon mosterd 120 gr. peperkoek 1 lt. runderbouillon (blokjes) 2 flesjes bock bier 50 ml balsamico</p>	<p>1/ STOOFVLEES Kruid het in blokjes gesneden vlees met zout en peper uit de molen. Verhit olie en boter in een braadslee en bak het vlees mooi bruin (evt. in porties). Schep het vlees over in een snelkookpan. Laat de grof gehakte ui in het achtergebleven vet in de braadslee ca. 10 min. karamelliseren. Voeg na 8 minuten de witte wijn toe. Schep de ui over het vlees. Doe er de tijm, laurier, mosterd, de verkruimelde peperkoek, bockbier en runderbouillon bij. Het vlees moet net onder staan. Voeg balsamico toe. Laat ca 1 uur. zachtjes garen. Mogelijk moet vlees nog wat doorgaren in de saus, terwijl deze inkookt. Haal vlees uit de saus en zet warm apart.</p>
<p>2/ Zetmeel Zout en peper uit de molen</p>	<p>2/ STOOFSAUS Schep wat vet van de saus en bind de saus met wat zetmeel. Voeg hierna vlees weer toe en breng op smaak met zout en peper.</p>
<p>3/ 500 gr. rode ui 1 teentje knoflook 1 kaneelstokje 2 kruidnagels 2 laurierblaadjes 150 ml. rode wijnazijn 75 gr. bruine basterdsuiker 250 ml. rode wijn</p>	<p>3/ RODE UIEN CHUTNEY Snijd de rode uien in zo dun mogelijke ringen. Verhit wat olie in een ruime pan en laat hierin de ui-ringen en gesnipperde knoflook zachtjes bakken tot de ui zacht wordt. Voeg dan het kaneelstokje, kruidnagels en laurierblaadjes toe en laat ui karamelliseren. Voeg de rode wijnazijn toe en laat het een paar minuten sudderen. Voeg vervolgens de bruine basterdsuiker en de rode wijn toe en laat het tot jam-dikte inkomen. Verwijder daarna kaneelstokje, kruidnagels en laurier. Breng, zo nodig, op smaak met peper en zout.</p>
<p>4/ 400 gr. aardappelen 25 ml. volle melk 50 gr. boter 75 gr. katenspek (stuk) 150 gr. waterkers 1 eetl mosterd</p>	<p>4/ RAAPSTELNSTAMPPOTJE Maak een puree van de gekookte aardappelen met volle melk, boter, mosterd, zout en peper uit de molen. Houd warm. Snijd katenspek in mooie kleine blokjes en bak in de koekenpan even op. Snijd waterkers in stukjes. Schep vlak voor het uitserveren het katenspek en de raapstelen door de warme aardappelpuree. Blijf verwarmen én roeren zonder dat de groente gaar wordt.</p>



<p>5/ 7 stronken witlof Boter (om te bakken)</p>	<p>5/ WITLOF Snijd de witlofstronken in de lengte doormidden. Verwijder de harde kern. Bak de witlofhelften 3 minuten in de boter in een koekenpan en roerbak op een hoog vuur tot de lof gaar en wat 'gekaramelliseerd' is</p>
<p>6/</p> 	<p>6/ SERVEREN Maak, op een warm bord, een bedje van het stamppotje en leg hierop wat stukjes gekaramelliseerde witlofreesjes. Leg een royale schep stoof tegen het stamppotje aan met daarnaast een eetlepel rode uien chutney</p>



6^E GANG APPEL UIT DE OVEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 7 Granny Smith appels 1 citroen (sap ervan) 75 gr. boter 150 gr. bruine basterdsuiker</p> <p>350 ml. appelsap 1 theel. zwarte peperkorrels 1 theel rode peperkorrels 10 gr. vanillesuiker 50 ml. kook cognac</p>	<p>1/ GESTOOFDE APPEL</p> <p>Breng boter op kamertemperatuur en roer deze luchtig. Schil appels, steek er de klokhuizen uit. Halveer ze dwars. Dep droog en smeer ze royaal in met de romige boter. Wentel ze zorgvuldig door de bruine basterdsuiker. Schik de appels in een braadslee en zet ze 10 min. in voorverwarmde oven (190°)</p> <p>Neem de braadslee uit de oven en sprenkel het appelsap over de appels. Strooi er de gekneusde zwarte en rode peperkorrels over heen. Schuif de braad sleet terug in de oven.</p> <p>Laat het 20 minuten gaan waarbij je om de 5 minuten de appels met het braadvocht uit de braadslee moet bedruipen.</p> <p>Bedruip de 3^e en laatste maal de appels ook met de Armagnac. Het moet nu nog 5 minuten gaan.</p> <p>Laat de appels dan tenminste 5 minuten afkoelen en zeer regelmatig met het sap bedruipen.</p>
<p>2/ 6 dl. room 3 dl. volle melk 5 eidooiers 2 dl. honing 2 afgestr. eetl. kaneelpoeder</p>	<p>2/ KANEEL ROOMIJS</p> <p>Zet, de room en de volle melk in een pan op een laag vuur. Laat het NIET koken.</p> <p>Doe de eidooiers in een schaal, doe er de honing bij en klop het geheel goed los.</p> <p>Klop het kaneelpoeder door het room/melk mengsel en zet het goed door elkaar.</p> <p>Doe een klein deel van dit mengsel bij het eidooier/honing mengsel en laat het 'binden'.</p> <p>Voeg dit geleidelijk weer aan het room/melk/kaneel mengsel op het vuur toe en blijf het met een garde bewegen tot het echt gaat binden. Neem dan de pan van het vuur en giet massa door een zeef. Zet het, afgedekt, in de koeling.</p>
<p>3/ 100 gr. cassis puree 1 eetl. crème de cassis 50 gr. Room</p>	<p>3/ CASSISSAUS</p> <p>Meng de cassispuree met de crème de cassis. Houd apart Klop de room licht op.</p>



4/



4/ SERVEREN

Draai van het kaneel/room mengsel (zie 2) een mooi en stevig ijs in de sorbetière.

Leg een gebakken appel op een koud, langwerpige bord en leg er 1 of 2 bolletjes kaneelijs bij.

Leg een paar druppels cassissaus op elk bord. Laat daarin een druppeltje room vallen en trek een komma van de 'druppels'.