



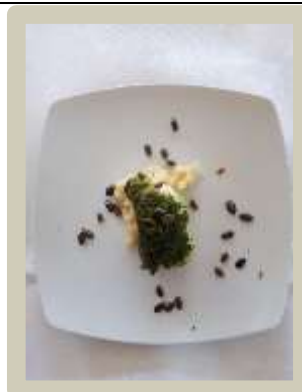
1<sup>e</sup> Gang:



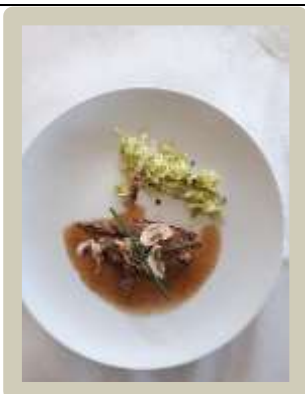
2<sup>e</sup> Gang:



3<sup>e</sup> Gang:



4<sup>e</sup> Gang:



5<sup>e</sup> Gang:



6<sup>e</sup> Gang:



## MET DANK AAN 2<sup>E</sup> DONDERDAG BRIGADE

1<sup>e</sup> Gang



Salade van kers en quinoa

2<sup>e</sup> Gang



Gerookte paling met bietensalade

3<sup>e</sup> Gang



Gekarameliseerde gele uiensoep

4<sup>e</sup> Gang



Kabeljauw met puree van pastinaak

5<sup>e</sup> Gang



Kalfssukade en spitskoolsalade

6<sup>e</sup> Gang



Millefeuille van frambozen



### 1<sup>E</sup> GANG SALADE VAN KERS EN QUINOA

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 350 gr. quinoa	1/ QUINOA Bereid de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg geen zout toe.
2/ 350 gr. haricots-verts	2/ HARICOTS-VERTS Breng water aan de kook en voeg zout toe. Kook de haricots-verts ca. 4 minuten en doe direct in koud water om kookproces te stoppen. Voeg ijsblokjes toe.
3/ 2 citroenen (sap ervan) 25 ml witte wijnazijn 30 gr. honing 30 gr. gember 25 ml. zonnebloemolie 25 ml. citroenolie	3/ CITROENDRESSING Pers de citroenen. Meng sap met witte wijnazijn en de honing in kom. Schil de gember en rasp boven de kom. Voeg hier de zonnebloemolie en citroenolie al roerend met de garde aan toe. Breng op smaak met zout. (tip: is de dressing iets te strek van smaak? Voeg er dan nog wat (citroen)olie toe, dat heeft een verzachtend effect)
4/ Kersen op siroop (pot)	4/ KERSEN Laat kersen uitlekken en halveer. Reken ± 5 kersen per persoon.
5/ Quinoa (zie 1) Haricots-verts (zie 2) Citroendressing (zie 3) Zout en peper	5/ QUINOA SALADE Snijd de haricots-verts in stukjes van 5 mm en meng door de quinoa. Voeg hier enkele eetlepels van de dressing aan toe maar let op dat het niet te nat wordt. Breng de salade op smaak met peper en een beetje zout.
3/ Basilicum (vers)	3/KROKANTE BASILICUM Span een vel huishoudfolie strak over een magnetronbestendig bord. Pluk de basilicumblaadjes, smeer ze licht in met wat (neutrale) olie en spreid ze uit over het huishoudfolie. Neem nog een vel huishoudfolie en prik hier wat gaatjes in. Span het over het eerste vel met de blaadjes. Verhit in de magnetron gedurende bijvoorbeeld twintig seconden. Je kunt aan de kleur van de blaadjes zien of ze al helemaal krokant zijn. Zo niet, ga dan door met verhitten in de magnetron, elke keer met tien of twintig seconden.



4/

Fleur de sel



4/SERVEREN

Gebruik voor de presentatie kleine kommetjes of liquor glazen en schep hier 1-2 eetlepels quinoa salade in.

Leg de kersen in een ring over de salade en lepel de dressing erover. Leg bovenop enkele blaadjes basilicum.

Maak vervolgens af met een kleine hoeveelheid Fleur de Sel



### 2<sup>E</sup> GANG GEROOKTE PALING MET BIETENSALADE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 5 chioggia biet 100 ml sushi azijn	1/ CHIOGGIA BIETEN Schil en snijd de chioggia biet, met behulp van mandoline, in plakjes van ong. 2 mm. Steek met ring (4 cm) 42 plakjes apart voor garnering. Snijd de rest in dunne julienne en vervolgens in fijne blokjes (ook wel suiker brunoise genoemd) Marineer de brunoise in de sushi azijn.
2/ 5 gekookte. rode bieten Olijfolie Fleur de sel	2/ GEKOOKTE RODE BIET Snijd de rode bieten ook in plakjes van 2 mm. Steek met een ring (4 cm) uit 42 plakjes rode biet 42 mooi ronde ringen. Leg de plakjes rode biet op een bakplaat, besprenkel met olijfolie en brand lichtjes aan met een gasbrander. Bestrooi daarna licht met fleur de sel. Snijd de rest van de rode biet 'suiker brunoise' en doe in kom.
3/ 3 Granny Smit appels 1 citroen (sap ervan)	3/ APPEL Schil en snijd vervolgens de appel in plakjes van 2 mm. Steek met een ring (4 cm) uit 42 plakjes appel 42 mooi ronde ringen. Leg de plakjes appel op een bakplaat, besprenkel met olijfolie en brand lichtjes aan met een gasbrander. Bestrooi daarna licht met fleur de sel. Snijd de rest van de appel 'suiker brunoise' besprenkel met citroensap en doe in kom.
4/ chioggia brunoise rode biet brunoise appel brunoise 50 gr. bieslook zout en peper olijfolie (arbequina)	4/ ZOET ZURE BIETENSALADE Leg enkele sprietjes bieslook apart voor de garnering en snijd de rest zeer fijn. Meng in een kom de brunoise en de gesneden bieslook en breng op smaak met olijfolie, peper en zout.



<p>5/ Bietensalade (zie 4) Gebrande biet (zie 2) Gebrande appel (zie 3) 500 gr. gerookte palingfilet 150 ml .zure room of crème fraiche</p>	<p>5/ SERVEREN</p> <p>Maak met behulp van theelepel 3 stapeltjes van de bietensalade op een bord.</p> <p>Leg hierop de plakjes gebrande biet, chioggia en de plakjes gebrande . Wissel elk stapeltje van volgorde zodat het bovenste plakje telkens verschilt.</p> <p>Snijd de palingfilet in repen van ongeveer 5 cm en leg deze bovenop de stapeltjes.</p> <p>Klop tot slot de zure room lobbig en serveer op bord, garneer met sprietje bieslook.</p>
---	--



### 3<sup>E</sup> GANG GEKARAMELISEERDE GELE UIENSOEP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 750 gr sjalotten 500 ml room 1 citroen (sap ervan) 2 tl zout 1 el arachideolie</p>	<p>1/ UIENCREME Verwarm de oven voor op 150 °C. Pel de sjalotten en snijd ze in grove stukken. Leg ze op een bakplaat en schep ze om met een beetje arachideolie. Bak ze in de oven tot ze goudbruin, gekarameliseerd en zacht zijn. (zie ook 3!) Doe de in de oven geroosterde sjalotten in de blender en voeg de room (beetje bij beetje), het citroensap en een snufje zout toe. Mix tot een gladde puree en giet in een steelpan.</p>
<p>2/ 1500 gr uien (Roscoff) 25 ml arachide 50 gr boter 150 ml witte wijn 1 lt melk 500 ml room 2 tl zout</p>	<p>2/ UIENSOEP Pel de uien en snijd ze in halve ringen. Fruit de uien in olie op middelmatig vuur en roer af en toe met een houten spatel. Belangrijk om de bodem te schrapen om alle gekarameliseerde stukjes los te krijgen. Blijf bakken tot de uien goudbruin en gekarameliseerd zijn. Voeg dan de boter toe en laat ook die karamelliseren. Blus de uien af met de witte wijn en laat sudderen tot de uien alle wijn hebben geabsorbeerd. Voeg tenslotte de room en de melk toe en breng het geheel aan de kook. Giet de soep in de blender en mix glad. Giet de soep door een zeef en laat afkoelen.</p>
<p>3/ 500 gr (Marcona) amandelen 500 ml volle melk ½ citroen (sap ervan) 1 tl boter snuf zout</p>	<p>3/ AMANDELMELK Leg de amandelen op een ovenplaat en rooster ze 10 minuten in de oven. (Tip: Dit kan tegelijk met de sjalotten worden gedaan). Neem 350 gr van de geroosterde amandelen en doe ze in een steelpannetje. Giet de melk erbij en laat het geheel een half uur trekken op een laag vuurtje (met het deksel erop). Zeef daarna en breng op smaak met zout, citroensap en een beetje boter. Hak de rest van de geroosterde amandelen grof.</p>
<p>4/ 250 ml room 1 theelepeltje droppoeder</p>	<p>4/DROPPROOM Combineer de room en het droppoeder in een kom en klop tot een luchtige, maar niet stijve massa.</p>



5/

14 tl amandelolie



5/ SERVEREN

Doe een lepel van de gebakken uien crème in het midden van een soepkom. Maak met een staafmixer een mooi schuim van de amandelmelk en bedek de uien crème met de opgeschuimde melk. Schenk de uiensoep voorzichtig in het midden. Druppel wat amandelolie over de soep (1 theelepel per persoon) en strooi er wat geroosterde amandelen over.

Werk af met een quenelle van de dropproom en strooi wat droppoeder over het gerecht.





### 4<sup>E</sup> GANG KABELJAUW MET PUREE VAN PASTINAAK

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 14 kabeljauwfilet (100 gr) 100 gr grof zeezout	1/KABELJOUWFILET Pekel de kabeljauw ong. 15 min in het grove zeezout. Veeg zout weg en spoel af onder koud water. Droog met peukenpapier en zet ong. 2 uur in koelkast.
2/ 1 bos peterselie 1 citroen (rasp) 50 gr panko 50 gr paneelmeel	2/PETERSELIEKORST Hak peterselie iets fijn met mes en doe in de blender. Doe ook de panko, het paneermeel, peper en zout, wat rasp van citroenschil en een scheutje olijfolie inde blender en draai fijn. Doe apart in een bakje en zet weg.
3/ 1 kg pastinaak 1 ui 1 teentje knoflook Olijfolie 250 ml. kippenbouillon (blok) 50 ml slagroom	3/ PASTINAAKPUREE Pel en snipper de ui. Zet deze in een pan op het vuur met een snuf zout, geraspte knoflook, versgemalen peper en een scheut olijfolie. Zweet dit samen even aan. Schil en snijd de pastinaak in gelijke stukken en leg in de melk. Voeg pastinaak toe aan de pan en laat enkele minuten 'meezweten'. Voeg hierna de kippenbouillon en slagroom toe. Breng aan de kook en ong. 15 minuten zachtjes koken. Zodra de pastinaak zacht is, alles in de blender en fijnmalen.
4/ 50 gr pompoenpitten Fleur de Sel	4/ GEPOFTE POMPOENPITTEN Pof de pompoenpitten kort in wat olijfolie en voeg eventueel een snufje Fleur de Sel toe. Laat uitlekken op bakpapier.
4/ Kabeljauwfilet (zie 1) 4 el. Dijon mosterd Peterseliekorst (zie 2) Pastinaakpuree (zie 3) Pompoenpitten (zie 4)	4/ SERVEREN Kruid de vis met wat per en bak kort aan één zijde goudbruin in een beetje olijfolie. Smeer daarna de vis aan de ongebakken zijde in met de mosterd en bestrooi rijkelijk met het peterselie mengsel. Schep de vis in een ovenschaal en plaats in voorverwarmde oven (180°) voor ong 10 min. Warm de pastinaakpuree nog even op wanneer deze is afgekoeld. Schep de puree in het midden van het bord. Leg de vis op de pastinaakpuree en strooi er wat pompoenpitten over.





### 5<sup>E</sup> GANG KALFSSUKADE EN SPITSKOOLSALADE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1½ k. kalfssukade 30 gram tijm 1 ui 1 prei 250 gr. knolselderij 4 stengels bleekselderij 1 winterpeen 5 dl rode wijn 5 dl water	<b>1/ KALFSSUKADE</b> Haal de kalfssukade uit de verpakking en zorg dat hij goed op kamertemperatuur komt. Snijd de ui, prei, knolselderij, bleekselderij en winterpeen in grove stukken Laat een braadpan of wokpan goed heet worden en voeg olie toe. Bestrooi de kalfssukade met peper en zout aan beide kanten. Wanneer de pan goed warm is kun je het vlees erin doen. Doe de groentes bij de kalfssukade in de pan en braad dit samen even goed aan. Schenk na 3 minuten braden rode wijn en water in de pan (het vlees moet goed onder komen te staan). Doe de deksel op de pan en laat dit voor ongeveer 2 uur rustig sudderen op laag vuur. Haal de kalfssukade uit de pan en leg deze in een ruime schaal. Druk vervolgens met een andere schaal de kalfssukade goed plat, je ziet nu dat het vocht eruit loopt. Zet hem daarna even weg.
2/ ½ spitskool 30 ml. Japanse azijn	<b>2/ SPITSKOOLSALADE</b> Maak de spitskool schoon, haal de buitenste blaadjes eraf en haal het stronkje eruit en snijd de kool heel fijn. Doe dit in een apart bakje en giet er 1 eetlepel Japanse azijn bij en wat gemalen peper. Meng dit met elkaar en zet apart.
3/ Zonnebloemolie	<b>3/ SUKADEHAREN</b> Haal de kalfssukade uit de koelkast en pluk wat van de zijkantjes eraf (sukadeharen). Zet een pannetje met (zonnebloem)olie op het vuur en breng de temperatuur tot 180 graden. Frituur hierin de sukadeharen kort tot ze mooi goudbruin zijn. Haal de sukadeharen vervolgens uit het pannetje en laat ze uitlekken op een keukenpapiertje.
4/ Braadvocht van vlees Zout en peper uit molen	<b>4/ RODE WIJN SAUS</b> Zeef de saus van de kalfssukade en druk goed het vocht uit de groentes. Laat even goed inkoken en breng op smaak.
5/ 	<b>5/ CHAMPIGNONS</b> Snijd met een mandoline of een scherp mes dunne plakjes van de champignons.



<p>6/ Kalfssukade (zie 1) Spitskoolsalade (zie 2) Rode wijnsaus (zie 3) Champignons (zie 4) Furikake poeder</p>	<p>6/ SERVEREN</p> <p>Snijd de kalfssukade met een scherp vleesmes in mooie langwerpige stukken. Doe een klein beetje olie op de plaat/ in de pan en bak de kalfssukade kort aan.</p> <p>Draai de kalfssukade om wanneer hij mooi bruin is aan de onderkant. Voeg eventueel wat extra olie toe. Haal de kalfssukade van de plaat/ uit de pan als deze goed gekleurd en op temperatuur is en smeer hem in met de rode wijn saus.</p> <p>Schep ondertussen een beetje van de spruitjes salade op een bord.</p> <p>Bedek de kalfssukade ruim met het gefrituurde sukadehaar en leg het geheel op de spruitjes salade. Garneer met de flinterdunne champignon plakjes.</p> <p>Bestrooi de kalfssukade eventueel nog met een beetje furikake.</p> <p>Schenk tot slot de rode wijn saus royaal over het gerecht</p>
---	---



### 6<sup>E</sup> GANG MILLEFEUILLE VAN FRAMBOZEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 pakje bladerdeeg 100 gr. poedersuiker</p>	<p>1/ BLADERDEEG Verwarm de oven voor op 200 graden. Strooi met behulp van een zeef een beetje van de poedersuiker over het bladerdeeg en rol met een deegroller het bladerdeeg zo dun mogelijk uit. Snijd vervolgens 3 gelijke rechthoeken van ong. 4x9 cm. Herhaal stap 2 en 3 zodat je in totaal 42 reepjes bladerdeeg hebt (3 per persoon). Bedeek een bakplaat met bakpapier en leg de reepjes bladerdeeg erop (vergeet niet het plastic folie van het bladerdeeg te verwijderen) en bestrooi met behulp van een zeef met poedersuiker. Leg een stuk bakpapier bovenop de reepjes bladerdeeg en zet daar een tweede bakplaat of eventueel een ovenrooster bovenop (zo blijft het bladerdeeg mooi plat). Draai de oven terug naar 180 graden en plaats de bakplaat in het midden van de oven. Bak de bladerdeeg koekjes voor ongeveer 15 tot 18 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat daarna afkoelen op een bord</p>
<p>2/ 250 ml volle melk 50 gr. suiker 15 gr. vanillesuiker</p>	<p>2/ VANILLE MELK Doe de melk samen met de helft van de suiker in een steelpan. Splijt de vanillestokjes, schraap het merg eruit en doe zowel het merg als de stokjes bij de melk en suiker. Breng het geheel aan de kook op middelhoog vuur. Zodra het kookt haal dan van het vuur en laat in ieder geval 20 minuten trekken. (Tip: laat het geheel 30 minuten trekken voor een diepere vanille smaak.)</p>
<p>3/ 50 gr. suiker 50 gram maïzena 5 eidooiers</p>	<p>3/ EIERDOOIER MENGSEL Scheid de eidooiers van het eiwit, voor dit recept zijn alleen de dooiers nodig. Roer de eidooiers, de maïzena en de rest van de suiker los met een garde.</p>



<p>4/ 4 blaadjes gelatine</p>	<p>4/ CREME PATISSERIE</p> <p>Week het gelatineblaadjes in koud water tot deze zacht is, dit duurt ongeveer 5 minuten</p> <p>Schenk het melkmengsel op het eierdooiermengsel en roer goed door met de garde, verwijder de vanillestokjes. Giet het geheel terug in de pan, zet op middelhoog vuur en roer constant met de garde tot er een mooie binding ontstaat. Als de compositie dikker wordt, zet dan het vuur laag en blijf roeren tot het de gewenste dikte heeft. Neem van het vuur.</p> <p>Knijp de gelatine uit en roer deze goed door de compositie. Doe de compositie (Crème Pâtisserie) in een container/bakje, dek af met folie en laat opstijven in de koelkast.</p>
<p>5/ 250 ml slagroom</p>	<p>5/ ZWITSERSE ROOM</p> <p>Klop met een mixer de slagroom stijf tot yoghurt dikte.</p> <p>Als de crème pâtisserie voldoende is opgestijfd haal dan uit de koelkast en roer met een garde goed los.</p> <p>Spatel <math>\frac{1}{3}</math> van de slagroom voorzichtig door de crème pâtisserie. Spatel daarna het mengsel voorzichtig door de rest van de slagroom. Schep het geheel in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot serveertijd.</p>
<p>6/ 400 gr frambozen 42 bosbessen 42 bramen slagroom poedersuiker</p> 	<p>6/ SERVEREN</p> <p>Bouw de millefeuille op met drie lagen bladerdeeg met daartussen de frambozen en toefjes Zwitserse room, werk om en om. (Tip: spuit eerst een beetje van de Zwitserse room onder het eerste bladerdeegkoekje zodat de mille-feuille niet kan schuiven.) Beleg de bovenste laag met enkele toefjes room en decoreer met het overige fruit.</p> <p>Strooi tot slot wat poedersuiker over het gerecht.</p>