



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:



1<sup>e</sup> Gang



Champignon / slakken / geitenkaas

2<sup>e</sup> Gang



Avocado / coquilles

3<sup>e</sup> Gang



Risotto / shiitake

4<sup>e</sup> Gang



Eend / vlier


5<sup>e</sup> Gang



Limoen / rood fruit



### 1<sup>E</sup> GANG CHAMPIGNON / SLAKKEN / GEITENKAAS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 28 grote champignons	1/ CHAMPIGNON Verwijder de steeltjes van de champignons. Hak de steeltjes fijn.
2/ 28 slakken 200 gr geitenkaas 100 gr Parmezaan 150 gr roomboter 3 sjalotten 4 tn knoflook ½ bosje peterselie Peper – zout	2/ SLAKKEN Laat de roomboter zacht worden. Snipper de sjalotten fijn. Hak de slakken grof. Hak de peterselie fijn. Wrijf de knoflook met wat zout tot puree. Meng de steeltjes, sjalot, slakken en de geitenkaas. Voeg toe aan de zachte roomboter. Breng op smaak met de knoflook, peper en zout. Meng vervolgens de gehakte peterselie erdoor. Vul hiermee de champignons. Rasp de Parmezaan over de gevulde champignons. Bak de gevulde champignons af in een oven van 180°
3/ 500 gr bietjes (voorgekookt) Olijfolie Witte balsamico Peper, zout	3/ RODE BIET Schaaf de bietjes in dunne plakken en steek hiervan rondjes ter grootte van de champignons. Marineer deze met witte balsamico, olijfolie, peper en zout. Verwarm iets.
4/ Bietenscheuten (rood) Bietenblad / Vene Cress 	4/ PRESENTEREN Gebruik warme borden. Gratineer de gevulde champignons. Plaats direct op warm bord. Leg hierop wat plakjes biet. Garneer af met bietenscheuten en Vene Cress



## 2<sup>E</sup> GANG AVOCADO / COQUILLES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 2 st avocado 200 ml room 15 gr suiker 25 ml water 60 gr eiwit 8 gr limoensap 5 gr avocadopoeier</p>	<p>1/ SEMIFREDDO VAN AVOCADO Draai de avocado, samen met het limoensap en 20 ml room fijn in een blender. Kook het water met de suiker op tot 115°C. Klop de rest van de room op tot yoghurtdikte. Klopt het eiwit luchtig en giet hierop de -nog hete- suikerstroop. Blijf kloppen tot koud. Vermeng de gekoelde avocado met de geklopte room en spatel hierna het eiwit er doorheen. Spuut in de gewenste vorm en plaats in de vriezer. Laat het tot enkele graden onder het vriespunt komen voor het uitserveren en bestrooi met avocadopoeier.</p>
<p>2/ 2 st avocado 100 gr tempurabloem 50-75 ml kookwodka Sesamzaadjes (zwart) Spa rood (koud) Frituurolie</p>	<p>2/ TEMPURA VAN AVOCADO Meng de wodka met de tempurabloem en zorg dat er een beslagje ontstaat dat zich in een dun laagje aan de avocado hecht. Voeg daarom naar behoefte spa rood toe. Voeg zwart sesamzaadjes toe Ontdoe de avocado van de schil en pit, snijd elke avocado in 8 partjes. Haal de partjes door het beslag en frituur deze 3 minuten op 175°C. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer direct.</p>
<p>3/ 2 st avocado Olijfolie 1 st limoen (sap ervan) Maldon zout 1 st Spaanse peper</p>	<p>3/ AVOCADO Verwijder de schil en pit van de avocado en snijd in zeer dunne plakjes en plet deze tussen slagersfolie. Rol er licht met een rolstok/deegroller over, zodat de dikte overal gelijk is. Leg de avocadoplak in de vriezer. Haal vlak voor uit, uit de vriezer en snijd op het gewenste formaat. Maak een dressing van de olijfolie, limoen en fijn gehakte Spaanse peper. Besprenkel de plak avocado met de dressing en iets Maldon zout naar smaak.</p>



<p>4/ 28 coquilles Olijfolie Grof zeezout</p>	<p>4/ COQUILLES Grill de coquilles met een mooi grillstreepje.</p>
<p>5/ Acilla cress Rock Chives Shiso Purple</p> 	<p>5/ PRESENTEREN Neem licht gekoelde borden. Rangschik de verschillende bereidingen van avocado op het bord. Leg hier tussen de coquilles. Garneer met verschillende cressen</p>



### 3<sup>E</sup> GANG RISOTTO / SHIITAKE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 2 st prei Olijfolie Peper – zout	1/ PREI Snijd het wit van de prei in fijne ringen. Stoof de preiringen in iets olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Snij het groen van de prei fijn. Blancheer en draai tot een fijne puree.
2/ 500 gr shiitake	2/ SHIITAKE Snijd de shiitake in grove stukken en bak kort op hoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.
3/ 375 gr risottorijst 65 gr roomboter 4 sjalotten 4 tn knoflook 200 ml witte wijn 1 l kipbouillon (blokjes) 100 gr Parmezaan Preipuree (zie 1)	3/ RISOTTO Snipper de sjalot zeer fijn en zweet deze aan in de boter. Hak de knoflook zeer fijn en voeg toe aan de sjalot. Laat enkele minuten meebakken. Voeg de rijst toe en bak de korrels tot glazig. Blus af met de witte wijn en laat de alcohol verdampen. Voeg dan een pollepel bouillon toe en blijf roeren tot het vocht is opgenomen door de rijst. Voeg vervolgens nogmaals een pollepel bouillon. Herhaal tot de bouillon op is. Rasp de Parmezaan en voeg deze toe. Voeg naar smaak preipuree (zie 1) toe.
4/ 150 gr Parmezaan 15 gr bloem	4/ PARMEZAAN Rasp de Parmezaan zeer fijn en meng met de bloem. Strooi een zeer dunne laagje op bakplaat met bakpapier en bak goudbruin en krokant in oven (200°). Maak 14 krokantjes
5/ Peterselie 	5/ PRESENTEREN Neem warme borden. Verdeel de risotto over de borden. Garneer met de gebakken shiitake, gestoofde preiringen en toefjes peterselie. Leg er als laatste een krokantje van Parmezaan op.



### 4<sup>E</sup> GANG EEND / VLIER

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 14 eendenborsten	1/ EENDENBORST Verwarm de oven tot 200°. Bak de filets op velzijde goudbruin en krokant in een droge pan. Plaats in de oven en bak de eendenborsten tot een kerntemperatuur van 50°C. Haal uit de oven en laat minimaal 10 minuten rusten op een warme plaats. Trancheer de filets in de lengte. Bestrooi met zeezout.
2/ 1000 gr ui (schoon) 500 ml witte wijn Sojasaus	2/ GEGRILDE UIENPUREE Kook de witte wijn tot een stroopje. Gril de uien in oven (225°) totdat ze aan de buitenkant volledig donker zijn. Draai ze regelmatig. Verwijder de buitenste zwarte schil, deze is bitter. Trek vacuüm in een vacuümzak en gaar in warm water voor ± 60 minuten. Doe de uien en een gedeelte van het kookvocht in de cutter en draai tot een gladde massa/stevige puree. Verwarm tot 80° en breng op smaak met de ingekookte witte wijn en een scheutje soja saus. Houd warm tot uitserveren.
3/ 14 middelgrote aardappelen roomboter 500 ml kippenbouillon (blokje)	3/ POMMES FONDANT Schil de aardappelen en steek ze uit tot een cilinder. Bak de kopse kanten van de aardappelcilinders in de boter goudbruin. Voeg de kippenbouillon toe en gaar de aardappel verder in de oven.
4/ 500 ml witte wijn 500 ml wildfond 100 g vlierbessen 1 sjalot koude boter Monin Crème de Cassis	4/ VLIERSAUS Kook de wildfond in tot de helft. Kook de witte wijn met de vlierbessen en de sjalot tot een licht stroopje. Wrijf het geheel door een zeer fijne zeef, er mogen geen pitjes meer in zitten. Voeg deze samen met de ingekookte wildfond. Voeg naar smaak wat Monin cassis siroop toe en monteer eventueel met een klontje boter.
5/ Bladpeterselie 14 bramen 	5/ PRESENTEREN Plaats met een eetlepel de opgewarmde uienpuree op het bord. Leg daarnaast 1 getrancheerde eendenborst en de pommes fondant. Snijd de bramen in 4 stukjes en garneer de filet. Werk af met de saus en een takje bladpeterselie.



### 5<sup>E</sup> GANG LIMOEN / ROOD FRUIT

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 150 ml limoensap 8 gr. Glucose 3 bl gelatine 250 gr witte chocolade 300 ml room	1/ NAMELAKE CITROEN Week de gelatine in koud water. Kook het limoensap met de glucose. Neem van het vuur en los hierin de gelatine op. Voeg het mengsel toe aan de witte chocolade. Laat het geheel smelten. Koel terug tot 40°C. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en spatel er door. Serveer koud in een spuitzakje.
2/ 350 ml magere yoghurt 15 ml limoensap 40 gr suiker	2/ YOGHURT SNEEUW Voeg yoghurt, limoensap en suiker bij elkaar. Strijk heel dun uit op een plaat. Plaats in de vriezer.
3/ 500 ml Griekse yoghurt (10%) 1 bl gecondenseerde melk (400 gr) 2 st limoen Limoensap	3/ YOGHURT CITROENIJS Rasp de limoenen en pers ze vervolgens uit. Roer de yoghurt los met de gecondenseerde melk, limoenrasp en -sap. Vermeng tot een glad geheel. Draai het tot ijs.
4/ 400 g eiwit 90 g suiker 90 g yoghurtpoeder (Yopol) 90 g amandelpoeder 20 g bloem 14 kartonnen bekers	4/ YOGHURT SPONSCAKE Mix alle ingrediënten goed door elkaar. Wrijf de massa door een fijne zeef en giet dit in een kидde van 1 liter. Voeg 3 patronen toe en schud stevig voor 30 seconden. Verwijder patroonhouder en plaats op z'n kop in de koeling. Laat zo lang mogelijk rusten in de koelkast. Maak een inkeping of kruis in de bodem van de kartonnen bekers. Vul kartonnen bekers voor 1/3 en zet 30 sec in de magnetron (300 Watt) totdat de bovenkant "net droog" is. Herhaal, zo nodig, deze handeling. Draai het bekertje met inhoud om en laat afkoelen.
5/ 150 ml limoensap 175 ml Griekse yoghurt (10%) 100 ml room 75 gr eiwit 40 gr suiker 4 bl gelatine	5/ CITROENMOUSSE Week de gelatine in koud water. Kook het limoensap en los hierin de gelatine op. Koel terug tot 40°C. Roer er de yoghurt door. Klopt het eiwit met de suiker tot stevige pieken. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Spatel het geklopte eiwit, de slagroom en yoghurt-limoenmengsel door elkaar. Plaats in koeling.





6/

14 aardbeien

7 bramen

28 bosbessen

4 tk verse munt



6/ PRESENTEREN

Trek met je vingers plukjes van de cake.

Was alle fruit

Snijd de aardbeien in fijne brunoise.

Halveer de bramen.

Snij de munt chiffonade.

Schraap en maak krullen of sneeuw van de "yoghurt sneeuw".

Maak een gekoeld bord op met de verschillende componenten.

Voeg het yoghurtijs als laatste toe.