



1^e Gang:



2^e Gang:



3^e Gang:



4^e Gang:



5^e Gang:



6^e Gang:



MET DANK AAN 1^E DINSDAG BRIGADE

AMUSE



Gerookte eend met mango

SOEP



Zoete aardappel-paprika soep



TUSSENGERECHT

Gepocheerd eitje met Serranoham

HOOFDGERECHT



Reebief met parelgort en muscovado

KAAS



Kaasplankje met membrillo


DESSERT



Yoghurt-roomijs met Amarena kersen



1^E GANG GEROOKTE EEND MET MANGO

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 140 gr ui 20 gr boter 16 gr bruine suiker 120 ml rode port 2 laurierblaadjes 2 takjes tijm	1/ UIENCONFITURE 1/ Pel de uien en snijd ze in dunne ringen. Fruit de ui glazig in de boter en roer er de bruine suiker door. Bak dit ca 5 minuten op een middelmatig vuur. Voeg vervolgens de rode port, tijm en de laurierblaadjes toe. Laat het geheel, op een zacht vuur, ca. 45 minuten, zonder deksel sudderen.
2/ 1 eendenborst filet (150 gr) 10 gr. grof zeezout 4 afgestr eetlepel rookmot	2/ GEROOKTE EEND Snijd de eventuele bloedresten van de eendenborst filet en snijd de vetlaag kruislings in, tot bijna op het vlees. Wrijf de filet met wat grof zeezout in. Maak een rooventje klaar met de rookmot. Rook de eendenborst filet ca. 7 - 10 minuten. Laat ze dan afkoelen.
3/ 1 mango ¼ bosje bieslook	3/MANGO Schil de mango en verwijder de pit. Snijd het vruchtvlees brunoise. Snijd de sprietjes bieslook, passend als garnering op de amuselepel; dus alléén bovenaan iets uitstekend.
4/ 	4/UITSERVEREN Haal het vel van de eendenborst filet en gooi dit weg. Snijd het vlees in zo dun mogelijke plakjes. Snijd de plakjes in dunne reepjes. Verdeel de mango plakjes met de eendenborst reepjes over de amuselepels. Werk elke lepel af met wat uienconfiture en 2 evenlange sprietjes bieslook. Kruid het met enkele draaien zwarte peper uit de molen en een weinig grof zeezout.



2^E GANG ZOETE AARDAPPEL-PAPRIKASOEP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 110 gr aardappelen 140 gr. ui 360 gr. prei 200 gr wortelen 250 gr meiraap 2 stelen bleekselderij 2 vleestomaten 2 groentebouillonblokjes 3,5 l water</p>	<p>1/GROENTEBOUILLON Was de schoongemaakte aardappel, ui, prei, wortel, meiraap, bleekselderij en vleestomaten. Snijd ze grof klein. Doe alles in een grote pan en voeg het water en de groentebouillonblokjes toe. Breng het aan de kook, zet het vuur laag en laat het geheel 40-45 minuten pruttelen. Haal de pan van het vuur, zeef de bouillon en druk de groenten met een pollepel licht uit.</p>
<p>2/ 3 teentjes knoflook 800 gr zoete aardappel 3 rode paprika's 1½ rode ui 150 ml kokosmelk</p>	<p>2/ De aardappelen worden NIET geschild. Schil eventueel de rode paprika's. Maak paprika's schoon en zet er één apart voor de garnering. Snijd de zoete aardappelen en 3 paprika's in gelijke stukjes van 1-2 cm. Voeg de aardappel en de paprika stukjes bij de knoflook en de rode ui. Voeg de groentebouillon toe (alles moet onder staan !). Laat het geheel 25-30 minuten zachtjes koken tot alle groenten gaar zijn. Draai het vuur uit en voeg de kokosmelk toe. Pureer de soep mooi glad. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>3/ 1 rode paprika (zie 2) 2 bosuitjes 35 ml cognac</p>	<p>3/UITSERVEREN Snijd de overgebleven rode paprika in dobbelsteentjes van 0,5 cm. Ø. Snijd het wit van de bosuitjes in kleine ringetjes. Voeg cognac toe aan de soep. Schep de hete soep in de hete borden. Garneer de hete soep met de rode paprika dobbelsteentjes en de witte bosui ringetjes. Serveer ze direct uit.</p>





3^E GANG GEPOCHEERD EITJE MET SERRANOHAM EN PADDENSTOELENSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 15 gr. gedr. bospaddestoelen 100 ml water (50° C.) 50 ml Madeira 50 ml runderbouillon (blokje)</p>	<p>1/ BOSPADDESTOELEN Week de paddenstoelen tenminste 25 minuten in een mengsel van lauw water, Madeira en runderbouillon</p>
<p>2/ 400 gr aardappelen 1 eetl. fruitige olijfolie 20 gr. zoet/zure augurken uit de pot, zeer fijn gesneden 50 gr. kappertjes ½ bos bieslook</p>	<p>2/ AARDAPPELSALADE Schil, voor de aardappelsalade, de aardappelen en snijd ze in brunoise blokjes van 4x4x4 mm. Blancheer de in brunoise gesneden aardappel tot beetgaar en spoel ze koud. Maak vervolgens een salade met de fruitige olijfolie, zéér fijngeknipte bieslook, 60-80 gr. mayonaise (zelfgemaakte), zout, peper uit de molen. Voeg de aardappel-brunoise toe. Zet het even apart.</p>
<p>3/ 300 ml room 600 gr. verse spinazie</p>	<p>3/ SPINAZIEMOUSELINE Breng de room aan de kook. Zodra deze kookt neemt u de pan van het vuur en zet deze op het werkblad om af te laten koelen. Blancheer intussen de spinazie. Koel ze terug in ijsblokjes water. Draai de afgekoelde en goed uitgeknepen spinazie direct met de afgekoelde gekookte room in een blender fijn</p>
<p>4/ 20 gr. sjalot 2 takjes tijm 175 gr. champignons 50 gr. boter 70 gr spek, in stukjes 1 mespuntje kerriepoeder 150 ml runderbouillon (blokje) paddestoelenvocht (zie 1/) 100 ml. room</p>	<p>4/ PADDENSTOELENSAUS Snijd de sjalot, tijm en de champignons klein. Smelt in een ruime pan de boter en smoor hierin de stukjes spek, sjalot, tijm, champignons en kerriepoeder. Voeg de 150 ml. runderbouillon toe. Zeef het paddenstoelenvocht door een koffiefilter en voeg het paddenstoelenvocht bij het katenspek. Laat dit tot 100 ml. reduceren. Zeef de massa. Snijd de paddenstoelen in stukjes en voeg toe aan de saus. Voeg als laatste de room toe en laat het even goed doorkoken.</p>
<p>5/ 300 gr aardappelen Zonnebloem olie</p>	<p>5/ AARDAPPEL KROKANTJES Verwarm zonnebloemolie in een kleine pan voor tot 180° C. Snijd, voor de aardappel-krokantjes, flinterdunne sliertjes van de aardappel (met een vierkante rasp). Was ze en dep ze droog.</p>



	Frituur ze, tegen het uitserveren, goudbruin in de zonnebloemolie.
6/ 150 gr serranoham	6/SERRANOHAM Verdeel de Serranoham in 14 gelijke delen. Leg op elk bord, net vóór het uitserveren, 1 portie Serranoham.
7/ 14 eieren ca 1 l. water 50 ml azijn ½ afgestr. theelepel zout	7/GEPOCHEERD EI Zet een grote koekenpan met water op het vuur en voeg hier de azijn en het zout aan toe. Breek de henneneitjes in 14 kopjes. Laat het water/azijn/zout mengsel in de koekenpan aan de kook komen. Zet er 14 rvs ringen van 4 cm. Ø in. Giet de eitjes uit de kopjes over in de ringen. Zet het l vuur laag. Laat de eitjes 2-3 minuten pocheren tot het eiwit gestold is, maar de eidooiers nog niet. Schep ze er met een steekspatel snel uit. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Doe dit zo kort mogelijk vóór het uitserveren !
8/ 	8/ UITSERVEREN Het Serranoham plakje ligt reeds op het bord. Leg wat aardappelsalade in een steker van 5 cm. Ø in het midden van de Serranoham. Leg daarop het gepocheerde henneneitje. Bedek het eitje met wat spinaziemousseline. Schep de schuimige paddenstoelensaus rondom het torentje. Druppel enkele druppeltjes olijfolie in de schuimige saus. Garneer het geheel met wat krokant gebakken aardappel-krokantjes. Serveer het direct uit.



4^E GANG REEBIEFSTUKJE MET PARELGORT EN EEN CRUMBLE VAN PADDO'S EN MUSCOVADO

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 70 gr. ui 100 gr. prei 300 gr. winterwortel 200 gr. selderij 6 takjes peterselie 3 kruidnagels 1 kaneelstokje 2 laurierblaadjes 4 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 400 ml rode wijn 300 ml rode port 1 pot wildfond Koude boter Sherry azijn</p>	<p>1/ BOUGETTE Smelt, voor de saus van ree, de boter in een flinke sauspan. Voeg de kleingesneden ui, prei, winterwortel, selderij en peterselie toe en laat het even gaan. Voeg vervolgens de kruidnagels, kaneelstokje, laurierblaadjes, tijm en rozemarijn toe. Blus het af met de rode wijn en de rode port. Laat dit iets inkoken en voeg de wildfond toe. Laat het geheel nu ca. 1 uur zachtjes trekken. Zeef de saus. Laat de gezeefde saus reduceren en draai ze, met behulp van een staafmixer, mooi glad. Breng op smaak met zout, peper uit de molen en wat sherry-azijn. Bind ze, zo nodig, met wat aardappelzetmeel.</p>
<p>2/ 14 reebiefstukjes, à 70 gr. elk fijngemalen zeezout korrels Olijfolie</p>	<p>2/ REE BIEFSTUK Zorg dat de sous-vide op 51° C. voorverwarmd is. Bestrooi de reebiefstukjes met fijngemalen zeezout korrels. Verdeel de reebiefstukjes over 3 vacuümzakken. Zorg dat ze niet tegen elkaar liggen en trek ze vacuüm. Leg de biefstukjes 40 minuten vóór het uitserveren 30 minuten in de warme (51° C.) sous-vide. Verhit een grillpan tot zéér heet en bak de biefstukjes heel kort aan beide zijden in wat olijfolie.</p>
<p>3/ 42 bospeentjes 1 potje gevogelte fond 30 gr boter</p>	<p>3/ BOSPEEN Schrapp de bospeentjes en zorg dat je gelijkmatige stukjes qua omvang hebt. Laat het groen 2-3 cm zitten. Snijd de wortel op 3 cm. van het groen recht af. Houd het restant wortel apart. Stoom de stukjes groen mét bospeen beetgaar. Glaceer ze, nét voor het uitserveren, in de gevogeltefond en de boter.</p>
<p>4/ Rest van bospeen 15 gr. laos Grof zeezout Kerriepoeder ½ citroen</p>	<p>4/BOSPEENCRÈME 4/ Gaar, voor de bospeencrème, de overige bospeen, zonder het groen, in water met laos en het zeezout. Verwijder de laos en het water en pureer de bospeen met een snufje kerriepoeder en de zeste van de ½ citroen. Doe de puree in een spuitzak met een gekarteld mondstuk en zet het in de warmhoudkast weg.</p>



<p>5/ 250 gr. parelgort 10 gr. sjalot 1 teentje knoflook 2 eetl. olijfolie 100 ml. droge witte wijn 1-2 liter kippenbouillon (blokje) 100 gr. Parmezaanse kaas, Olijfolie</p>	<p>5/PARELGORT (ALS RISOTTO)</p> <p>Kook de parelgort 8-9 minuten in ruim water. Giet het door een zeef en laat de parelgort langzaam afkoelen. Niet afspoelen ! Snijd de sjalot en de knoflook fijn en laat die in de olijfolie, samen met de afgekoelde parelgort, aanzweten (= zachtjes garen, zonder te laten kleuren). Als de parelgort glazig is afblussen met de droge, witte wijn. Voeg de warme kippenbouillon schepje voor schepje toe (de bouillon moet eerst opgenomen zijn voordat u de volgende schep toevoegt). Als alle bouillon toegevoegd is de pan van het vuur halen. Houd warm.</p>
<p>6/ 2 sinaasappels 50 gr champignons</p>	<p>6/GARNERING</p> <p>Snijd met een mes de schil, mét het wit, van de sinaasappelen en snijd de partjes tussen de vliezen uit. Vang het sap op. Snijd de partjes in blokjes en zet ze afgedekt apart. Snijd de rauwe champignons vlak voor het uitserveren in flinterdunne plakjes m.b.v. een mandoline.</p>
<p>7/ 30 gr. paddenstoelenpoeder 45 gr. koude boter 50 gr. bloem, gezeefd 25 gr. muscovado suiker 4 takjes dille</p>	<p>7/CRUMBLE VAN PADDO'S</p> <p>Meng het paddenstoelenpoeder met de koude boter, gezeefde bloem, de muscovado suiker en dille tot een kruimeldeeg. Verdeel deze kruimels over een bakplaat Bak deze kruimels gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven. Roer de kruimels een paar keer door tijdens het bakken</p>
<p>8/</p> 	<p>8/UITSERVEREN</p> <p>Schep een grote toef parelgort rechts op het warme bord, verdeel wat sinaasappelblokjes over de parelgort. Bedek het, dakpansgewijs, met een streep dunne plakjes kastanjechampignons. Trek een streep van de crème van bospeen, met een spuitflesje, aan de bovenzijde van het bord en zet hierin of naast 3 staande bospenen met groen. Leg/steek blaadjes dille over/tussen de champignons en verdeel de crumble van paddo's over de plakjes kastanjechampignon en het bord. Leg een reebiefstukje links van het bord en bestrooi het met gemalen peper uit de molen en wat grove zeezout korrels. Giet de saus van ree ruim op en naast de biefstuk. Serveer het direct uit.</p>



5^E GANG KAASPLANKJE MET MEMBRILLOGELEI EN DADEL-VIJGENKOEKJE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 peer 1 citroen (sap van) 25 gr suiker 1 potje kweepergelei</p>	<p>1/MEMBRILLO Schil de peer, verwijder het steeltje en kroontje. Snijd in brunoise. Doe de stukken in een pan en voeg zoveel water toe dat ze net onderstaan. Kook ze totdat ze gaar zijn en je er met een vork makkelijk in kunt prikken. Laat ze afkoelen in koud water met citroensap. Doe terug in de pan, voeg suike toe en kook het geheel, regelmatig roerend (let op spetters !), tot suiker is opgenomen. Haal pan van het vuur en voeg kweeperengelei toe. Laat het afkoelen.</p>
<p>2/ 75 gr. dadels 50 gr. vijgen 25 gr. gehakte noten 25 gr. muesli 1 eetl. honing 25 gr. fijngehakte, ongezouten noten</p>	<p>2/DADEL VIJGENKOEKJES Laat, voor de dadel-vijgenkoekjes, de dadels en de vijgen even wellen in heet water. Giet het af en maal het in de keukenmachine tot een kleverige massa. Voeg 25 gram gehakte noten en 25 gram muesli toe. Verwarm de honing kort en giet dit bij de dadel/noten pasta. Mix het geheel nu even kort. Rol het mengsel tussen 2 vellen bakpapier tot ½ cm. dik uit en bestrooi het met 25 gram fijngehakte, ongezouten noten. Laat de koek 30 minuten in de koeling opstijven. Snijd de koek in reepjes; niet té groot, want ze zijn best machtig.</p>
<p>3/ 200 gr CamenbertNormandie 200 gr Taleggio 200 gr Gorgonzola Dolce</p>	<p>3/UITSERVEREN Haal de kazen 30 minuten vóór het uitserveren uit de koeling. Snijd ze in 14 gelijke stukken en verdeel ze over de bordjes. Serveer hierbij het dadel-vijgenkoekje en de membrillo.</p>





6^E GANG GEMARMERD YOGHURT-ROOMIJS MET AMARENA KERSEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 4 eidooiers 100 gr. fijne suiker</p> <p>25 gr. vanillesuiker 250 ml. volle melk 250 ml. room</p> <p>250 ml. Turkse yoghurt (10% vet)</p>	<p>1/YOGHURT ROOMIJS</p> <p>Doe, voor het yoghurt-roomijs, de eidooiers met de fijne suiker in een pan (deze moet in een au-bain-marie pan passen) en klop het tot het wit wordt.</p> <p>Breng de vanillesuiker, volle melk en de room al roerend aan de kook. Laat het, van het vuur af, even trekken</p> <p>Giet, onder voortdurend roeren, het vanille/melk/room mengsel zeer geleidelijk bij het eidooier/suiker mengsel in de au-bain-marie pan en zet deze in de warm water pan.</p> <p>Laat deze crème op een halfhoog vuur, onder voortdurend kloppen, zachtjes binden (tot max. 75-80° C. !). Laat deze crème Anglaise volledig, in ijsblokjes, afkoelen. Als deze volledig afgekoeld is de Turkse yoghurt erdoor roeren (i.v.m. schiften !). Draai er t.z.t. in de sorbetière een mooi yoghurt-roomijs van.</p>
<p>2/ 200 gr Amarene kersen 50 ml. Amarene siroop</p>	<p>2/AMARENE KERS</p> <p>Halveer 7 kersen. (Houd apart)</p> <p>De overige Amarene kersen in kleinere stukjes.</p>
<p>3/ Takje munt</p> 	<p>3/UITERVEREN</p> <p>Doe eerst de gesneden kersen in de laatste halve minuut bij het ijs in de sorbetière. Giet er dan wat Amarene kersensiroop bij. Niet te lang draaien, anders gaat het "marmar-effect" weg</p> <p>Schep een bol yoghurt-roomijs op een koud bordje of in een koude coupe.</p> <p>Giet er wat Amarene-kersensiroop over en garneer, elk bordje of elke coupe, met 3 halve Amarene-kersen en muntblaadje.</p>