



1^e Gang:



2^e Gang:



3^e Gang:



4^e Gang:



5^e Gang:



1^e Gang 

Pompoentoffie met coquille

2^e Gang



Vitello Maccarello

3^e Gang



Knolselderij- en rucolasoep

4^e Gang



Wildzwijnfilet met pastinaakmousseline

5^e Gang



Chocolade mousse met sinaasappel en hazelnoot



1^E GANG POMPOENTOFFEE MET GEGRILDE COQUILLE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1/2 flespompoeen olijfolie 1 takje rozemarijn 40 g boter 500 ml room peper</p>	<p>1/ POMPOENTOFFEE Schil en snijd de pompoeen in stukjes, besprenkel met olijfolie en rooster in de oven totdat de stukjes lichtbruin zijn. Pak een pannetje en laat de pompoeen met de helft van de boter langzaam karamelliseren. Blijf regelmatig roeren! Kook de room met de rozemarijn in een pannetje in tot circa de helft. Voeg de room en rozemarijn en restant van de boter aan de gekarameliseerde pompoeen toe en verhit langzaam. Verwijder na 10 minuten de rozemarijn. Laat de room met de pompoeen reduceren tot de helft. Maal het zeer fijn met een staafmixer en wrijf de massa door een zeef. Breng op smaak met fijne witte peper. Houd warm.</p>
<p>2/ 400 g volkorenmeel 250 ml water 7 g zout 3 g suiker 7 g gist</p>	<p>2/ VOLKORENBROOD Meng de gist en suiker bij elkaar in een kom. Doe hier het lauwe water bij, meng het even door en laat het 10 minuten staan. In een andere kom, waar je in gaat kneden, doe je de (volkoren) bloem en het zout. Als er een beetje een schuimlaagje bovenop het water komt, dan kan de gist toegevoegd worden aan het meel. Meng het meel met de gist en kneed tot het deeg een grote elastische bal is geworden. Voeg waar nodig bloem toe zodat het niet te plakkerig wordt. Laat het deeg nu minstens een half uur rijzen met een vochtige doek op de schaal. Zet alvast de oven aan op 220°C. Als het deeg gerezen is, vorm het brood op een bakplaat (bedekt met bakpapier) en bak het brood in 20 minuten in de oven. Laat het brood afkoelen en snijd in plakken. Droog het brood kort (max. 5 min) op 80°C in de oven.</p>
<p>3/ ½ Romanesco</p>	<p>3/ ROMANESCO Snij 42 kleine roosjes uit de kool. Kook water, blancheer de roosjes hierin. Rasp de overgebleven kool tot een fijne couscous</p>
<p>4/ 14 coquilles 14 hazelnoten druivenpitolie</p>	<p>4/ HAZELNOTEN, COQUILLES, TOAST Rooster de hazelnoten in een hete pan en hak de hazelnoten middelfijn. Gril de coquilles kort in de druivenpitolie in een grillpan.</p>



7 plakken prosciutto ham
Affilla cress

5/



Beleg de toast met ½ plak ham.

5/ PRESENTEREN

Serveer het gerecht in de komborden. Maak een spiegeltje van de pompoentoffe, plaats de coquille en garneer met cress en Romanesco.

Bestrooi met gemalen hazelnoot en verse peper.


Plaats de toast op de rand.



2^E GANG VITELLO MACCARELLO

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 600 g kalfsmuis keukenzout zwarte peper zout</p>	<p>1/ TATAKI VAN KALF Grote schaal ijswater klaarzetten! De kalfsmuis bestrooien met versgemalen peper en zeer kort dichtschroeien in een hete (Tefal) pan die bestrooid is met zout. Schroei alle kanten in enkele seconden dicht en plaats het hele stuk vlees dan direct in ijswater.; zo gaat de warmte niet naar de kern en blijft het vlees echt rauw als carpaccio. Dep de Tataki daarna goed droog en plaats zo lang mogelijk in de koeling, door deze techniek wordt het vlees super mals.</p>
<p>2/ 1 verse makreel zeezout Rookmot òf 1 gerookte makreel 75 ml crème fraîche 75 ml mayonaise 10 g platte peterselie 1 citroen peper</p>	<p>2/ MAKREELMAYONAISE Leg de makreel minimaal 1 uur in een zoutwaterbak (verhouding zeezout: water 30 gram op 1 liter). Haal de ingewanden uit de makreel, spoel af, dep droog en rook de makreel (ong. 20 min.). Fileer de makreel. Prak het makreelvlees fijn met een vork. Hak de peterselie fijn. Meng er de rest van de ingrediënten en de fijngesneden peterselie door en breng op smaak met rasp en sap van citroen en peper.</p>
<p>3/ 100 g Farina di grano duro 50 ml lauw water 1 ei 10 ml olijfolie 3 g zout 5 ml inktvisinkt òf 250 gr. Riccioli zwart</p>	<p>3/ ZWARTE PASTA Tip: doe handschoentjes aan voordat je begint met kneden. Leg de bloem op de snijplank en maak er een mooi bergje van. Pak een lepel en maak van het bergje bloem een vulkaan-achtige berg zodat er midden in genoeg ruimte is voor het water en de inktvisinkt. Doe de inktvisinkt in het lauwe water en zorg ervoor dat het goed mengt. Doe het mengsel voorzichtig bij het bloem. Meng de bloem en het water met vork voorzichtig door elkaar totdat het op een kleverige massa begint te lijken. Voeg ei en zout toe. Kneed met de handen de bloem en het water verder tot een mooie bol zwart pastadeeg. Voeg tussendoor beetje bij beetje de olijfolie toe. Neem hier goed te tijd voor want hoe beter dit gebeurt, hoe beter de structuur van de zwarte pasta zal zijn. Denk er aan dat het kneden gerust 20 minuten kan duren. Merk je dat het pastadeeg niet aan elkaar blijft plakken maar steeds weer uit elkaar valt? Voeg dan gerust nu een beetje water toe. Blijf kneden tot het een mooie bal deeg is geworden.</p>



	<p>Zodra het pastadeeg een mooie en egale bal is geworden is het belangrijk om het pastadeeg 30 minuten te laten rusten. Wikkel de bal pastadeeg in plasticfolie en leg hem in de koelkast. Hierna met deegroller plat rollen tot ± 5 mm. Pak vervolgens het pastadeeg van ± 5 mm dik en draai dit door de pastamachine heen. Herhaal dit proces en maak na elke keer de afstand tussen de rollers een stukje kleiner. Blijf dit doen totdat je ongeveer 2/3 mm bereikt hebt. Als laatste plaats je vorm-opzetstuk op pastamachine en draai de pasta in gewenste vorm. Laat drogen op rek tot gebruik. Kook de pasta juist voor uitserveren.</p>
<p>4/ radicchio rosso olijfolie peper zwarte peper</p>	<p>4/ RADICCHIO ROSSO Snij de radicchio zeer fijn. Eventueel een scheutje olijfolie erdoor roeren met wat versgemalen peper naar smaak. Voor het uitserveren de gesneden groente door de afgegoten zwarte pasta scheppen.</p>
<p>5/ kappertjes olijfolie Maldon zout</p> 	<p>5/ PRESENTEREN Snijd het kalfsvlees zo dun mogelijk (stand 2-3 op de snijmachine). Plaats een mooie hoopje zwarte pasta op een bord en dresseer het kalfsvlees over de pasta. Garneer met dopjes makreelmayonaise en werk af met kappertjes, een beetje olijfolie en een paar korrels gekneusd zout.</p>



3^E GANG KNOLSELDERIJ-EN RUCOLASOEP


BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 knolselderij 1 ui 100 g boter 4 takjes verse tijm 2 blaadjes laurier 2500 ml kippenbouillon (blok) 500 ml kookroom Zetmeel</p>	<p>1/ KNOLSELDERIJSOEP Schil de knolselderij en weeg 600 g af. Reserveer de rest voor de presentatie. Snij de knolselderij grof. Snipper de ui. Verwarm de boter en fruit de ui en knolselderij hier in tot ze zacht zijn. Voeg de tijm en laurier toe en fruit even mee. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Schenk de kookroom erin en vermeng met behulp van een garde. Haal de laurier en tijm uit de soep en pureer de soep met behulp van een staafmixer, proef (de soep mag niet te flauw zijn). Bind eventueel af met wat zetmeel.</p>
<p>2/ 250 g rucola 750 ml knolselderijsoep</p>	<p>2/ RUCOLASOEP Breng een flinke pan water aan de kook en zet een bak met ijswater klaar. Houd kleine blaadjes rucola apart voor garnering. Blancheer de rucola 10 seconden en leg direct in ijswater. Knijp de rucola flink uit en snijd fijn met een mes. Voeg rucola-snijdsel toe aan de 750 ml knolselderijsoep. Pureer met behulp van staafmixer. Passeer vervolgens door fijne zeef. Pulp naar (3).</p>
<p>3/ 1 pakje bladerdeeg 1 ei Garam masala Gemalen rucola (zie 2) grof zeezout</p>	<p>3/ BLADERDEEGRINGEN Splits het ei en klop het eigeel los. Steek ringen (Ø5 en 7 cm) uit het bladerdeeg. Knead afsnijdsel en rol tot plak en steek hier opnieuw ringen uit. Smeer de ringen in met losgeklopt eigeel en bestrooi naar smaak met de specerijen, rucola en enkele korrels grof zout. Leg de ringen op een bakplaatje en bak in circa 10 minuten af in een oven van 185°C.</p>
<p>4/ Restant knolselderij Kleine blaadjes rucola</p> 	<p>4/ PRESENTEREN Snij of rasp de overgebleven knolselderij brunoise en blancheer deze in gezouten water. Leg de (warme) knolselderij onderin de borden en giet er de warme knolselderijsoep op. Maak de Rucolasoep schuimig met een staafmixer en schep enkele royale lepels op de knolselderijsoep, zodat het idee van het yin yang teken ontstaat. 33. Garneer de borden met de bladerdeegringen en wat kleine blaadjes rucola.</p>



4^E GANG WILDZWIJNFILET MET PASTINAAKMOUSSELINE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 0,5 bos salie 0,5 bos rozemarijn 0,5 bos citroentijm 3 tenen knoflook 10 g gekneusde peper 20 g zeezout 10 g gekneusde korianderkorrels 1 citroen (rasp ervan) 1 sinaasappel (rasp ervan) 1 kg rugfilet van wildzwijn geklaarde boter olijfolie kalfsjus (zie 4)</p>	<p>1/ WILDZWIJNFILET Hak de kruiden, specerijen en knoflook fijn en meng met de citroen- en sinaasappelrasp. Strooi dit mengsel op een stuk aluminiumfolie en rol de zwijnsfilet hierin. Zet koel weg tot gebruik. Maak de filet schoon en dep droog met keukenpapier. Bak de zwijnsfilet in ruim geklaarde boter en olie goed bruin aan alle kanten. En laat daarna doorbraden tot een kerntemperatuur van 55°. Bewaar in de oven op 80°. Kook wat kalfsjus in tot deze begint te geleren en lak de zwijnsfilet hiermee af.</p>
<p>2/ 250 g (Roseval) aardappelen 6 grote pastinaken 200 g boter 250 ml magere melk 100 ml ganzenvet</p>	<p>2/ PASTINAAKMOUSSELINE Schil de pastinaken, snij er vier over de lengte in 4 kwarten. Bak de 14 mooiste goudbruin in wat ganzenvet en voeg daarna de rest van het ganzenvet toe. Laat dit rustig op 70° doorgaren tot beetgaar. Schil de aardappelen. Snij de overgebleven pastinaken in stukken. Kook ze samen in ruim water met zeezout tot ze gaar zijn. Wrijf door een fijne zeef. Breng de melk aan de kook en voeg deze toe aan de puree. Roer er vlak voor het serveren de boter door met wat peper</p>
<p>3/ 600 g zuurkool 1 goudrenet stukje katenspek 6 jeneverbessen 2 kruidnagels 1 theelepel karwijzaad 2 sjalotten tenen knoflook 2 takjes laurier (vers) 200 ml Noilly Prat 1 eetlepel bloemenhoning</p>	<p>3/ LOEMPPIA Spoel de zuurkool met koud water. Dit goed uit laten lekken. Snijdt de appel brunoise. Voeg de ingrediënten t/m de honing toe aan de zuurkool in een pan. Zet de zuurkool op laag vuur tot de gewenste gaarheid. Laat afkoelen en verwijder het vocht. Meng de zuurkool (eerst kruidnagel etc. verwijderen) met wat crème fraîche en verdeel over de loempiavellen. Vouw de twee lange kanten naar binnen en dan de korte kanten. Bebloem de zijkanten en doop deze daarna in het eiwit en dan in het hazelnootgruis. Laat de loempia's ongeveer 2 uur rusten in de vriezer. Frituur de loempia's op 170° tot goudbruin.</p>




<p>14 loempiavellen 50 g hazelnootgruis 1 eiwit bloem zonnebloemolie 1 eetlepel crème fraîche</p>	
<p>4/ 400 ml rode port 400 ml kalfsfond 1 eetlepel ahornsirop 2 sjalotten 2 tenen knoflook 4 jeneverbessen, gekneusd 10 blaadjes laurier, vers</p>	<p>4/ KALFSJUS Kook de port samen met sjalot, jeneverbess en knoflook tot de helft in. Voeg de kalfsfond, ahornsirop en laurier toe en reduceer weer tot de helft. Maak af op smaak.</p>
<p>5/ </p>	<p>5/ / PRESENTEREN Snij de zwijnsfilet in plakken leg deze in een rijtje midden op het bord. Leg links een loempia en rechts de pastinaak en een streep mousseline eronder en erboven. Nappeer het vlees met de jus.</p>



5^E GANG CHOCOLADE MOUSSE MET SINAASAPPEL EN HAZELNOOT

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 300 g pure chocolade 180 ml volle melk 3 eierdooiers 45 g kristalsuiker (fijn) 550 ml slagroom</p>	<p>1/ CHOCOLADE MOUSSE Smelt de chocolade au bain-marie Klop de eierdooiers en suiker tot lopende massa. Verhit de melk, giet een beetje bij het eierdooier mengsel, meng en giet vervolgens bij de (bijna kokende) melk. Houd de pan op de warmte bron en blijf roeren tot mengsel gaat binden. (Niet meer laten koken) Haal van het vuur af en laat afkoelen totdat deze lauw is. Voeg vervolgens de gesmolten chocolade aan de warme saus toe en laat deze afkoelen Sla de slagroom lobbige en spatel door de afgekoelde chococrème. Doe de mousse in kleine amuse glaasjes en laat opstijven in de koelkast</p>
<p>2/ 7 sinaasappels 40 ml Cointreau 2 kaneelstokjes</p>	<p>2/ SINAASAPPEL IN MARINADE Snijd eerst de oranjeschil van de sinaasappels, laat het wit zitten! Gebruik de schillen bij 3. Schil van 3 sinaasappels het wit (incl. vlies) weg. Snij 42 partjes uit de sinaasappel. Leg deze plat op schaal Pers de rest van de sinaasappel (125 ml). Verwarm het sap, voeg de kaneelstokjes toe en laat 15 minuten rusten. Verwijder de kaneelstokjes, voeg de Cointreau toe en giet over de sinaasappelpartjes. Marineer deze tot serveren.</p>
<p>3/ Sinaasappelschillen (zie 2) 75 ml water 75 ml fijne kristalsuiker</p>	<p>3/ GEKONFIJTE SINAASAPPELSCHILLEN Snij reepjes van de schillen, haal overtollig "wit" weg. Blancheer de schil in schoon, kokend water, spoel af met koud water en herhaal nog twee maal, (mag niet meer bitter zijn). Verwarm water en suiker totdat deze is opgelost. Doe de schil in de pan met siroop. Breng de siroop zachtjes aan de kook. Laat 15 tot 30 minuten zachtjes koken, afhankelijk van de lengte/grootte van de stukjes, tot de schil doorzichtig wordt en zoet en zacht smaakt. Haal de gekonfijte schil uit de siroop en laat deze afkoelen.</p>
<p>4/ 40g zachte boter 1 ei 300g Hazelnoot pasta 185g zelfrijzend bakmeel Poedersuiker</p>	<p>4/ HAZELNOOTPASTA KOEKJES Klop boter, ei en 235 gram hazelnootchocopasta 3 minuten tot een dik en romige massa. Voeg al kloppend het gezeefde bakmeel toe tot er een kleverig deeg ontstaat. Verwarm de oven voor op 180C,</p>



	<p>Bekleed twee bakplaten met bakpapier en maak balletjes van een theelepel deeg. Leg de balletjes met een paar centimeter tussenruimte op de bakplaat. Bak deze in 6 tot 7 minuten tot stevig en laat vervolgens op een rooster afkoelen.</p> <p>Als de koekjes zijn afgekoeld, snij er 28 doormidden en plak de 2 kanten, met de overgebleven pasta, tegen elkaar aan.</p> <p>Bestrooi ze poedersuiker.</p> <p>Maak een crumble van de overgebleven koekjes.</p>
<p>5/ 2 rijpe bananen 125 gr suiker 250 ml water 30 ml citroensap</p>	<p>5/ BANANENIJS</p> <p>Verwarm het water met de suiker, neem van het vuur als de suiker volledig is opgenomen. Koel het suikerwater terug. Pureer de bananen met het suikerwater en citroensap. Druk het mengsel door een fijne zeef om een mooie gladde massa te krijgen. Doe in de ijsmachine en draai er ijs van.</p>
<p>6/</p> 	<p>6/ PRESENTEREN</p> <p>Dresseer de sinaasappelpartjes als een 'zaagsnede' op het bord</p> <p>Plaats een glaasje chocomousse gegarneerd met gekonfijte sinaasappelschil op het bord.</p> <p>Maak 2 crumble 'hoopjes' als onderlaag voor het bananenijs, maak 2 kleine bolletjes ijs en plaats deze op de crumble</p> <p>Plaats 2 koekjes op het bord</p>