



1^e Gang:



2^e Gang:



3^e Gang:



4^e Gang:



5^e Gang:



1^e Gang



Salade met witte druiven

2^e Gang



Kruidige pastinaak-appel soep

3^e Gang



Zeeduivel met safraansaus

4^e Gang



Hoer suprême met ganzenlever

5^e Gang



Moelleux van chocolade met koffie-ijs



1^E GANG SALADE MET WITTE DRUIVEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 60 ml olijfolie 20 ml rode wijnazijn 1 teen knoflook 45 g mosterd 45 g honing peper zout</p>	<p>1/ DRESSING Eerst alle ingrediënten (op de olie na) pureren met staafmixer, pas als alles helemaal glad is, de olie in dunne straal erbij tot bindend. Op smaak maken met peper en zout.</p>
<p>2/ 4 Comice peren 200 g veldsla 1 st rode ui 56 st muskaatdruiven 175 g blue d'Auvergne</p>	<p>2/ SALADE Schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd in 4 parten. Snijd de parten weer in dunne plakjes. Bewaar in citroenwater. Verwijder de schil van de druiven en ontpit ze en halveer de druiven. Snijd de ui in halve ringen. Snijd de bleu d'Auvergne in kleine blokjes. Was de sla en verwijder de worteltjes. Maak de veldsla aan met de iets van de dressing .</p>
<p>3/ 25 g boter 125 g ongez. cashew noten 8 g kerriepoeder 15 g donkere basterd Zout Cayennepeper</p>	<p>3/ NOOTJES Smelt boter in de pan. Meng de basterdsuiker met de kerrie. Voeg de cashewnoten, basterd suiker en kerrie toe. Bak het geheel tot de cashewnoten helemaal omhuld en knapperig zijn. Op het laatst nog iets cayennepeper en zout. Laat afkoelen.</p>
<p>4/ </p>	<p>4/ PRESENTEREN Dresseer eerst de sla op een bord. Maak, ieder apart, de druiven, peer, ui aan met wat dressing. Dresseer deze bij de veldsla. Maak het geheel af met enkele cashewnoten en de blauwe kaas.</p>



2^E GANG KRUIDIGE PASTINAAK-APPEL SOEP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 3 ongeschilde winterpenen 1 grote ongeschilde ui 1 hele prei ½ bos selderij 3 tenen knoflook ongeschild 2 middelgrote aardappelen 1 zoete aardappel 1 venkel 1 laurierblad 2 limoenbladen 6 peperkorrels 3 jeneverbessen ½ eetlepel selderijzout (je kunt ook zeezout gebruiken) 4 liter kokend water</p>	<p>1/ GROENTEBOUILLON Spoel de groenten af. Snijd de groenten in grove stukken van ongeveer 4 tot 5 centimeter. Je hoeft de groenten niet te schillen of te pellen. De ui snijd je bijvoorbeeld in vier grote stukken. De knoflook hoeft je ook niet te pellen. Snijd de tenen gewoon in twee stukken. Doe alle groenten in een grote pan. Voeg het laurierblad, limoenblad, peperkorrels en jeneverbessen toe. Hou het selderijzout apart. Vul de pan met 4 l kokend water, zodanig dat alle groenten helemaal onder water staan. Breng dit opnieuw aan de kook. Zodra het water kookt kan je het vuur lager zetten. Laat de bouillon ± 2 uur zachtjes koken. Zorg ervoor de stukken groente steeds onder water blijven. Als je te lang doorkookt wordt de bouillon iets bitter van smaak. Let op je hebt nog geen zout in de bouillon gedaan, dus de smaak zal wat flauw zijn. Giet de bouillon door fijne zeef. De groenten kan je wegdoen. Voeg iets selderij zout toe. Roer goed door. Proef de bouillon, misschien moet je iets meer selderijzout toevoegen naar smaak.</p>
<p>2/ Groentebouillon (zie 1) 3 g komijnzaad 3 g korianderzaad 3 g kardemon zaad (uit de peultjes) 1 st ui 1 teen knoflook 5 cm gemberwortel 3 g kerrie masala. Olijfolie boter 3 st Granny Smith 1500 g pastinaak</p>	<p>2/ PASTINAAK-APPELSOEP Doe de zaden in een droge pan, rooster en maal daarna fijn in de vijzel. Snipper de ui en fruit de ui in wat olijfolie met boter, als deze zacht is de knoflook, geraspte gember, gemalen specerijen en kerrie toevoegen. Schil de appel en snijd in partjes, schil de pastinaak, snijd in stukjes. Bak de appel en pastinaak even mee, dan de bouillon toevoegen. Breng aan de kook en laat op laag vuur garen (30 min). Als de pastinaak echt zacht is, iets laten afkoelen en het geheel met de staafmixer pureren. Haal de soep nog eens door een fijne zeef. Maak op smaak met peper en zout.</p>
<p>3/ 6 sneetjes witte brood 125 g roomboter Olijfolie Azijnpoeder</p>	<p>3/ CROUTONS Clarifeer de roomboter. Snijd het witte brood in brunoise. Bak de croutons in de geclarifeerde boter verrijkt met iets olijfolie. Schud uit op keukenpapier en bestrooi met iets azijnpoeder.</p>



4/

50 cl. crème fraîche
platte peterselie



4/ PRESENTEREN

Roer de crème fraîche los- doe in kleine spuitzak.

Pluk de peterselie.

Doe de soep in de borden, spuit een ring crème fraîche in de soep, daarbinnen wat peterselie en croutons strooien.



3^E GANG ZEEDUIVEL MET SAFFRAAN SAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 kilo afsnijdsels en graten 1 prei (wit ervan) 250 g knolselderij 2 ui, in ringen gesneden 2 laurierblaadjes sap halve citroen 10 peperkorrels (wit) 200 ml droge witte wijn 1,5 l water scheutje olijfolie</p>	<p>1/ VISFOND Maak een witte mirepoix, bestaande uit ui, knolselderij en het wit van een prei. Zet deze even aan in olijfolie Spoel de graten en afsnijdsels (ook van zeeduivel) goed af onder stromend koud water. Verhit de olie en doe de mirepoix, het visafval en het citroensap hierbij. Zet het vuur op laag en laat het mengsel een minuut of 5 langzaam warm worden. Door dit eerst even op laag vuur te doen wordt de bouillon voller van smaak. Voeg het water en de wijn toe en breng dit op middelmatig vuur aan de kook. Schep met de schuimspaan het schuim van het oppervlak totdat er geen nieuw schuim meer boven komt te liggen. Doe dan pas de peperkorrels en laurier toe en laat de bouillon maximaal 30 minuten rustig trekken, net tegen de kook aan. Graten geven snel hun smaak af, maar bij te lang koken krijgen ze een bijsmaak, let op de tijd. Giet de visbouillon in delen in een bolzeef die bekleed is met een vochtige doek en laat uitlekken.</p>
<p>2/ 5 draadjes saffraan 500 ml witte wijn 100 ml droge witte Vermout 200 ml room 75 g koude boter</p>	<p>2/ SAUS Week de saffraan 10 minuten in 1 eetlepel witte wijn. Doe de geweekte saffraan met de resterende wijn, de Vermout en de visfond in een sauspan en breng aan de kok en laat inkoken tot de helft. Voeg dan de room toe en laat opnieuw inkoken tot de helft. Monteer, voor uitserveren, de saus met de koude boter en breng op smaak met zout en peper</p>
<p>3/ 750 g verse spinazie 1 tn knoflook 1000 g aardappel Frituurolie</p>	<p>3/ SPINAZIE EN POMMES GAUFRETTES Bestrijk een wok met olie en bak hierin eerst het teentje knoflook. Verwijder de knoflook en wok de spinazie in de knoflook olie. Maak met de mandoline de aardappel tot wafel chipjes en bak in de frituur (180°).</p>
<p>4/ 1500 gram zeeduivel 250 g roomboter Witte bloem Zout</p>	<p>4/ ZEEDUIVEL Zet diepe borden warm. Maak de zeeduivel goed schoon (verwijder de lengtegraat en de vliezen). Snijd de vis in plakjes van ± 1,5 cm dwars op de graat. Bestrooi de medaillons met zout en haal ze door de bloem. Clarifeer de roomboter. Bak in de geclarifeerde boter op matig vuur mooi bruin (± 5 min).</p>



5/

Bieslook



5/ PRESENTEREN

Plaats een opbouwring in de diepe borden.

Verdeel de spinazie over de opbouwringen.

Leg er dan enkele stukjes gebakken zeeduivel in.

Verwijder de opbouwring en dresseer enkele Pommes Gaufrettes.

Steek er enkele bieslook sprietjes in.


Dresseer als laatste de saus er om heen



4^E GANG GEBRADEN HOEN SUPREME MET GANZENLEVER

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 300 gr Farina di grano duro 3 eieren 30 ml olijfolie	1/ PAPPARDELLE Je maakt van het bloem een 'vulkaantje'. Hier breek je de eieren in en vervolgens kluts je de eieren met een vork. Je neemt dan elke keer een beetje van het bloem mee en zo ontstaat het deeg. Op gegeven moment wordt het deeg te dik voor je vork en ga je verder met de hand. In het begin zal het deeg kruimelig en plakkerig zijn, maar het is belangrijk dat je door blijft kneden tot dat er mooie gladde bal ontstaat. Merk je dat het pastadeeg niet aan elkaar blijft plakken maar steeds weer uit elkaar valt? Voeg dan gerust nu, beetje bij beetje, olijfolie toe. Blijf kneden tot het een mooie bal deeg is geworden. Als je het deeg vervolgens indrukt met je vinger, veert het langzaam terug. Dan weet je dat het deeg goed is! 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 repen van ±1,5 cm. Laat drogen op rek tot gebruik. Kook de pasta juist voor uitserveren.
2/ 500 g kipkarkas 250 g WUPS (*) 1,5 l water 25 g roomboter (*) wortel, ui, prei, selderij	2/ BOUILLON De karkassen in wat boter licht aanzetten. Voeg vervolgens de kleingesneden WUPS toe en laat even gaan. Hierna water erbij en laat 1 uur trekken met deksel op de pan. Giet bouillon door fijne zeef. Laat hierna inkoken tot 750 ml Breng op smaak met zout en peper en evt. bouillonblokje.
3/ 2 st prei	3/ PREI Snijd het wit van de prei in julienne, laat 20 min. heel zachtjes stoven in de boter. Breng op smaak met zout, peper en een beetje suiker.



<p>4/ 750 ml bouillon (zie 2) 300 ml muskaatwijn 3 st sjalot 50 g ganzenlever in blokjes 150 ml slagroom (lobbig) 40 g boter</p>	<p>4/ SAUS Breng bouillon met wijn, gesnipperde sjalot en stukjes ganzenlever aan de kook, zachtjes laten inkoken tot de helft Pureer en zeef het mengsel. Breng op smaak en klop er de boter door. Spatel de room erdoor en laat nog even doorwarmen (niet koken!) . Verdeel de saus 50-50. Gebruik één deel voor pasta (zie 7) Breng andere helft vlak voor opdienen tot tegen de kook.</p>
<p>5/ 14 st parelhoen filet 150 g roomboter</p>	<p>5/ HOEN SUPREME Clarifeer de boter. Bestrooi de borsten met zout en peper en schroei de filets in de geclarifeerde boter dicht. Zet de filets, juist voor uitserveren, in de oven (210°) en braad ze tot ze gaar zijn (± 5-10 min.) Vlees wordt droog door te lang in de oven. Houd warm.</p>
<p>6/ 1 bos salie</p>	<p>6/ GEFRITUURDE SALIE Pluk de blaadjes van de stelen. Frituur alle blaadjes verse salie</p>
<p>7/ 1 rol ganzenlever (rest van 4)</p> 	<p>7/ PRESENTEREN Kook de pasta. Gekookte pasta in koekenpan met de helft van de saus vermengen. Verdeel de pappardelle over de warme borden Snijd de borsten in, als een waaijer. Leg wat gestoofde prei op de pasta met daarop de hoenfilet Leg hierop enkele plakjes ganzenlever Overgiet het geheel met rest van de saus. Garneer het geheel met de gefrituurde blaadjes salie.</p>



5^E GANG MOELLEUX MET KOFFIE-IJS EN NOTENKLETSKOPJE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 4 eierdooier 125 g suiker 20 g koffiëpoeder 400 ml volle melk 200 ml slagroom (40% vet!)</p>	<p>1/ KOFFIE-IJS Zet een metalen bak in de vriezer. Doe de room en de melk bij elkaar en breng aan de kook. Roer de dooiers los met de suiker. Doe een beetje melk/room bij het dooiermengsel (zgn. familie maken)mengsel. Giet bij de rest van de melk/room. Voeg de koffiëpoeder toe. Breng al roerend naar een temperatuur van 80 graden C en koel daarna meteen terug in de metalen bak uit de vriezer. Dek af met folie en plaats in koeling. Juist voor uitserveren het ijs tot de juiste consistentie draaien. Scheep bollen ijs en presenteer op het bord</p>
<p>2/ 100 g bruine basterdsuiker 50 g maple sirup 50 g hazelnoten 50 g amandelen 50 g bloem 60 g boter 2 g kaneel 5 g maïzena zout bakpapier</p>	<p>2/ NOTENKLETSKOPJE Verwarm de oven voor tot 175°C. Smelt de boter op laag vuur en voeg dan de basterdsuiker en siroop toe. Meng op smaak met kaneel. Laat zacht pruttelen. Voeg de (gezeefde) bloem en de maïzena toe en roer goed door, klein snuifje zout erbij. Hak de nootjes grof. Leg de (nog warme, snel werken dus) hoopjes op een bakplaat, draai deze met een lepel plat tot ± 2 mm en bestrooi ze dan met nootjes. Bak deze in de oven, ± 8 minuten. Laat na bakken afkoelen op rooster tot knapperig.</p>
<p>3/ 150 gr rozijnen 150 ml XP sherry</p>	<p>3/ ROZIJNEN Verwarm de XP-sherry. Voeg rozijnen toe en laat deze afkoelen.</p>
<p>4/ 200 gr chocolade 8 eieren 220 g roomboter 100 g bloem 200 g suiker</p>	<p>4/ MOELLEUX Verwarmd de oven voor op 210°C . Meng 4 eieren met 4 eidooiers. Voeg suiker, de gezeefde bloem toe en klop tot homogene massa. Smelt de boter met de chocolade en voeg tot aan het ei/suiker/meel mengsel. Doe in een spuitzak en laat afkoelen in de koelkast. Leg een bakmat op een bakplaat. Plaats 14 metalen, met boter ingevette en met bloem bestrooide, ringen op de bakmat. Spuit het beslag in de ringen. Bak de Moelleux vlak voor het serveren in 8 minuten op 210°C in de oven.</p>



5/

poedersuiker



5/ PRESENTEREN

Leg op de bordjes een bolletje ijs. Daarop/in een stukje kletskep. Haal de Moelleux met een spatel los van de bakplaat en plaats op de bordjes. Werk de ringen voorzichtig los, bestrooi de Moelleux met een beetje poedersuiker.

Snijd de Moelleux in en serveer uit: de vloeibare kern van de Moelleux stroomt nu als 'lava' naar buiten.

Lepel enkele geweekte rozijnen er omheen.