



1^e Gang:



2^e Gang:



3^e Gang:



4^e Gang:



5^e Gang:



1^e Gang 

WITLOF MET GEMBER EN ROQUEFORT

2^e Gang



ZALMMOUSSE MET CANTHARELLEN EN
MADEIRASAU

3^e Gang



WORTELROOMSOEP

4^e Gang



GEVULDE KONIJNENBOUT MET GEPOFTE
AARDAPPEL EN PRUIMENSAU

5^e Gang



MASCARPONEBAVAROIS MET BRAMENSORBET



1^E GANG WITLOF MET GEMBER EN ROQUEFORT

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 5 struikjes witlof 2 gemberbolletjes	1/ WITLOF Was de struikjes witlof en schud ze droog. Snijd elk van de struikjes witlof in de lengte in vieren en verwijder van de 4 partjes de harde binnenzijde en snij vervolgens de kwarten in de lengte in repen van ca 1 cm breed. Zorg ervoor dat alle repen in de lengte wat geordend blijven Snijd de gemberbolletjes fijn in kleine snippertjes
2/ stukje Roquefort 300 gram	2/ ROQUEFORT Snijd de Roquefort in 14 dunne plakken, maar probeer ze wel hanteerbaar te houden als dunne plakken (niet eenvoudig, maar een beetje breken is nog geen ramp)
3/ 3 rijpe handperen	3/ PEREN Snijd de geschilde peer in kwarten, verwijder het klokhuis, maar houdt de kwarten wel goed heel. Snijd vervolgens de kwarten in de lengterichting in reepjes van een dikte van een halve tot een hele cm. (Als ze straks even meegewokt gaan worden moeten ze wel heel kunnen blijven.)
4/ olijfolie peper / zout	4/ BEREIDING Verhit de olijfolie in de wok en wok op hoog vuur kort de witlofrepen met de gesnipperde gember (1). Doe dit als het kan ook wat geordend, d.w.z. probeer met een brede spatel de repen in de wok wat parallel aan elkaar te houden. Doe dit maximaal 2 minuten en houd in de gaten dat de witlofrepen zeker nog wat structuur en beet houden. De gembersnippers met aanhangende siroop hebben hierbij een licht karamelliserend effect. Strooi/maal er wat zout en peper over. Verdeel nu de peerreepjes in de lengterichting over de witlofrepen, wentel de inhoud met de spatel(s), zodat ze kort mee opwarmen. Echter niet echt gaar laten worden! •Schep of schuif nu de wok inhoud in een vergiet (met onderbord), zodat het garingsproces snel stilstaat en bovendien het eventueel vrijkomend vocht zoveel mogelijk kan wegvloeien. Probeer de repen steeds wat geordend te houden, daar dit goed uitkomt bij de opmaak van de borden



5/

3 gemberbolletjes

5/ SERVEREN

Schep aansluitend met 2 lepels een portie nog warme witlofrepen op ieder bord. Probeer de lengteoriëntatie van de repen zo goed mogelijk instant te houden; het wordt dan als het ware een baan over het midden van het bord. Leg midden op die baan een (plakje) Roquefort en bekroon dat met een ¼ gemberbolletje. Serveer uit zodat het gerecht je lauwwarm kan worden genuttigd.





2^E GANG ZALM MOUSSE MET CANTHARELLEN EN MADEIRASAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 kg visgraten 2 grote uien 250 g bleekselderij 2 preien (alleen wit gedeelte) 500 ml droge witte wijn 10 gekneusde peperkorrels olijfolie 2½ l water</p>	<p>1/ VISBOUILLON Spoel de visgraten schoon, verwijder de koppen of alleen de kieuwen. Pel de uien en hak ze fijn. Snij bleekselderij en prei fijn. Verhit olijfolie in een grote pan en laat de fijngesneden groenten hierin een paar minuten fruiten, Laat de visgraten een paar minuten mee fruiten, blus af met de witte wijn en voeg daarna water bij tot het geheel onder staat. Laat de visbouillon op een laag vuur 20 minuten trekken. Schuim steeds af. Passeer de inhoud eerst door een zeef en daarna door een vochtige passeerdoek. Laat de visbouillon zachtjes inkoken tot 9 dl.</p>
<p>2/ 500 g zalm 2x eiwit (zie dessert) 150 ml room 150 ml Noilly Prat 5 takjes dille 3 takjes tijm peper, nootmuskaat</p>	<p>2/ ZALM MOUSSE Pureer zalm in de keukenmachine. Zet de puree in een kom met ijswater in de koelkast en laat goed koud worden. Pureer de zalm nogmaals kort met toegevoegd eiwit en roer er room door. Zorg dat de mousse koud blijft, werk daarom met de kom op ijswater. Voeg verder toe Noilly Prat, peper en kruiden toe. Klop met een garde tot de puree glanst. Zet koud weg tot verdere verwerking.</p>
<p>3/ 100 g gedr paddenstoelen 150 ml Madeira 150 ml kalfsbouillon 2x eidooier (zie dessert) 150 ml room</p>	<p>3/ CANTHARELLEN / TROMPETTE DE LA MORT Breng mader en bouillon aan de kook en kook kort in. Snij de gedroogde paddenstoelen in stukjes en laat wellen in warme bouillon. Voeg de verwarmde room toe tot een gebonden saus. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.</p>
<p>4/ 150 ml Madeira 900 ml visbouillon 300 ml room zout en peper ijskoude boter</p>	<p>4/ MADEIRASAUS Breng madeira en visbouillon (zie 1) aan de kook en laat tot een kwart inkoken. Voeg de (verwarmde) room toe en laat nog even doorkoken. Breng op smaak met zout en een weinig peper. Monteer de saus met wat klontjes koude boter.</p>
<p>5/</p>	<p>5/ BEREIDING Verwarm de oven voor op 220°. Beboter 14 timbaaltjes. Bedek de binnenkant met een laag</p>



	<p>zalmpuree. Vul met de cantharellen en dek af met zalm puree. Dek de vormpjes af met aluminiumfolie. Neem een braadslee, vul met kokend water tot de hoogte, dat de timbaaltjes er net in kunnen staan en niet met water vollopen. Laat het geheel gedurende ongeveer 12 minuten in de oven garen.</p>
<p>6/ dille 14 kerstomaatjes 7 plakjes gerookte zalm</p>	<p>6/SERVEREN</p> <p>Stort de timbaaltjes op verwarmde borden. Nappeer met de saus. Snij een klein deel uit de zalmmousse en leg dit "open" er tegenaan. Een goed alternatief hiervoor is om de zalmmousse middendoor te snijden en de 2 helften iets t.o.v. elkaar te verschuiven, zodat ook de vulling zichtbaar wordt. Garneer met een takje dille, een tomaatje met een tot roosje gevormd gerookte zalm.</p> 



3^E GANG WORTELROOMSOEP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 kg kalfsbotten maïsolie 70 gr tomatenpuree 1 grof gesn ui 1 grof gesn prei 2 stelen bleekselderij 1 winterwortel 3 laurierblad 2 geperste knoflookteen 3 takje tijm 2 takje rozemarijn 6 gekneusde peperkorrels 3 l water</p>	<p>1/ KALFSBOUILLON Verwarm de oven voor op 220°C. Doe de kalfsbotten in een braadslee en laat ze, onder toevoeging van een scheutje maïsolie, rondom bruin braden in de hete oven. Keer de botten af en toe om en schep ze na 20 à 30 minuten over in een snelkookpan. Zet de braadslee op een matig hoog vuur, voeg tomatenpuree toe en laat deze een paar minuten zachtjes pruttelen om te ontzuren. Roer aanbaksels op de bodem los met een scheutje water en giet de inhoud van de braadslee in de pan met de botten. Giet er 3 liter water bij en breng het geheel aan de kook. Schuim af en voeg, zodra er geen schuim meer boven komt, de groenten en de kruiden erbij. Laat de bouillon minstens 1 uur trekken in snelkookpan, inkoken tot 2,2 l. Verwijder de botten en de groenten, passeer door een zeef en vervolgens door een neteldoek.</p>
<p>2/ 500 g wortelen 2 uien boter 100 ml witte wijn 2,2 lt kalfsbouillon (zie 1) 25 g honing 200 ml room zout, peper cayennepeper</p>	<p>2/ SOEP Snij de ui en de wortelen en in kleine blokjes en stoof in de boter. Blus af met de wijn en voeg de bouillon toe. Laat de soep gedurende 45 minuten zachtjes koken. Pureer de massa en vervolgens passeer door fijne zeef. Roer er de honing en de warm gemaakte room door. Breng op smaak met zout, peper en cayennepeper.</p>



3/

mierikswortel (kleine)
50 cl crème fraîche
gehakte peterselie
sap van 1 citroen

3/ SERVEREN

Snij de mierikswortel in een fijne julienne en hak de peterselie. Blancheer de mierikswortel, zodat het stokkerige eraf gaat. Snij ook flinterdunne schijfjes van de mierikswortel en snij deze ragfijn. Voeg toe aan geblancheerde mierikswortel. Besprenkel de mierikswortel met citroensap.

Schep de soep op de borden en garneer met een schepje crème fraîche, de mierikswortel en de peterselie.





4^E GANG GEVULDE KONIJNENBOUT MET PRUIMENSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 kg botten van klein wild olijfolie 1,5 l water 75 g tomatenpuree 200 ml rode wijn 75 g uien 75 g prei 50 g knolselderij 50 g wortel 1 laurierblad 1 knoflookteen 1 takje tijm 20 g cranberries 10 geplette jeneverbessen 6 gekneusde peperkorrels</p>	<p>1/ WILDFOND Doe de wildbotten in een braadslee en laat ze, onder toevoeging van een scheutje olijfolie rondom goed bruin braden (bruineren) in een voorverwarmde oven op 220°. Keer de botten af en toe om. Voeg op het laatst de gesneden groenten toe en laat kort meeregeren. Schep alles uit de braadslee over in een snelkookpan. Blus de slee af met een scheut water, voeg de tomatenpuree toe, zet de slee op een laag vuur, roer de aanbaksels los en laat het tomatenvocht zachtjes pruttelen om te ontzuren. Giet het vocht bij de botten en de groenten in de pan. Vul de pan met 1,5 l water en breng aan de kook. Schuim af, zodra het water kookt. Voeg de wijn en de kruiden toe en laat de bouillon 1 uur in snelkookpan trekken. Laat inkoken tot ± 1 l. Verwijder de botten en passeer de bouillon door een zeef en vervolgens door een passeerdoek. Laat afkoelen en schep het vet eraf.</p>
<p>2/ crépinette 14 konijnenbouten 350 g gem paddenstoelen 3 sneetje witbrood 150 ml room 4 eieren peterselie bieslook basilicum mosterd zout</p>	<p>2/ KONIJNENBOUTEN Spoel de crépinette onder stromend koud water schoon. Snij de konijnenbouten in de lengte aan één zijde open, verwijder het bot. Borstel de paddenstoelen schoon en hak fijn. Cutter de paddenstoelen met brood, room, eieren, kruiden, mosterd en zout. Vul met deze farce de holtes van de bouten. Omwikkel de bouten één voor één met crépinette. Bak de konijnenbouten in hete olie goed aan, zodat de crépinette wegsmelt en laat daarna op een laag vuur met een deksel op de pan de bouten garen</p>
<p>3/ 500 g pruimen 100 ml cognac 1 tl kaneelpoeder 500 ml wildbouillon zout en peper</p>	<p>3/ SAUS Kook de bouillon (zie 1) in tot fond. Overgiet de pruimen in een pan met lauw water, tot ze net onder staan. Voeg kaneelpoeder toe en kook de pruimen gaar. Verwarm cognac zodat alcohol verdamppt, haal van vuur en laat pruimen hierin afkoelen. Zet 7 pruimen apart voor garnering. Pureer de rest van de pruimen, voeg wildbouillon toe, kook (indien nodig) in tot de gewenste dikte, breng op smaak met zout en peper</p>



<p>4/ 14 kruimige aardappelen 7 bosuitjes 42 spruitjes 4 plakken ham 100 g geraspte oude Goudse kaas paneermeel</p>	<p>4/ GEPOFTE AARDAPPEL</p> <p>Kook de aardappelen in de schil gaar. Snij de bosuitjes in smalle ringetjes, maak de spuitjes schoon en snij op de kern kruislings in. Blancheer beide afzonderlijk. Zet in een koekenpan spruitjes, bosuitjes en stukjes ham aan. Neem het baksel uit de pan en vermeng met de kaas. Hol de gare aardappelen uit door van de zijkant een kapje af te snijden en pureer slechts een klein deel van het aardappelkruim en vermeng met het eerdere mengsel. Vul met dit alles de uitgeholde aardappelen, bestrooi met paneermeel (kapje niet terugzetten). Bak de aardappelen in de oven op 170° bruin (±30 min).</p>
<p>5/ 550 g broccoli 42 worteltjes peper zout suiker</p>	<p>5/ GROENTEN GARNITUUR</p> <p>Snij roosjes van de broccoli, tourneur de worteltjes en kook beide afzonderlijk beetgaar. Wals de broccoliroosjes even in een koekenpan met een klontje boter. Glaceer de worteltjes met een klontje boter en een theelepel suiker. Breng beide op smaak met peper en zout.</p>
<p>6/</p>	<p>6/ SERVEREN</p> <p>Trancheer de konijnenbouten en plaats de tranches midden onder op de borden, linksboven de groenten en rechtsboven een aardappel. Garneer met de achtergehouden pruimen. Voeg de saus toe</p> 



5^E GANG MASCARPONEBAVAROIS MET BRAMENSORBET

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 6 eidooiers 12 eiwitten 45 g suiker 150 g bloem 24 g aardappelzetmeel</p>	<p>1/ BISCUIT Verwarm de oven voor 175 c. Splits de eieren en vang dooiers en wit apart op. Klop de eidooiers met 15 gram suiker au bain-marie in ca. 10 minuten tot 37°C. Klop daarna nog 10 minuten koud. Sla de eiwitten met een snufje zout stijf. Spatel het geslagen eiwit luchtig door het dooiermengsel. Spatel vervolgens de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel erdoor. Over bewerk het deeg niet! Spatel alles voorzichtig door elkaar, zodanig dat het mengsel luchtig blijft en niet klontert. Bekleed de bakplaat met bakpapier en stort het mengsel hierop uit; strijk uit tot 5 mm dikte en bak lichtbruin in circa 15 minuten.</p>
<p>2/ 14 timbaaltjes 3 eieren 30 g poedersuiker 650 g mascarpone 150 ml Amaretto 9 blaadjes gelatine 550 ml room 85 g suiker</p> <p>boter trempeersel van: 100 ml zeer sterke koffie 150 ml Amaretto</p>	<p>2/ MASCARPONEBAVAROIS Week de gelatineblaadjes in koud water. Klop de eieren samen met de poedersuiker tot een stevige massa. Voeg de mascarpone toe en klop opnieuw tot een stevige massa. Verwarm de Amaretto en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe, roer goed door elkaar. Laat afkoelen, maar niet stollen. Meng de Amaretto/gelatine door de mascarpone. Klop de room met suiker stijf en spatel door het mengsel.</p> <p>Beboter de binnenkant van de timbaaltjes. Bedek de bodem met uitgestoken biscuitrondjes die niet dikker mogen zijn dan 5 mm en trempeer (besprenkel) deze royaal met het koffielikeurmengsel. Vul tot de helft met mascarponebavarois. Leg er weer een biscuitrondje op, besprenkel ook royaal met de koffielikeurmengsel. Vul verder aan met bavarois en dek ten slotte met een plakje biscuit af, maar besprenkel dit niet. Doe de overgebleven mascarpone in een spuitzak voor garnering en zet samen met de timbaaltjes in de koeling.</p>
<p>3/ 3 blaadjes gelatine 60 gr glucose 375 ml mousserende wijn 240 gr zwarte bramen 75 gr suiker</p>	<p>3/ BRAMENSORBET Breng wijn, suiker en glucose aan de kook en laat de suiker volledig oplossen. Voeg de in koud water geweekte gelatine toe, roer goed door elkaar en laat de massa afkoelen. Pureer de zwarte bramen en voeg bij het wijn/suiker mengsel, meng weer goed door elkaar.</p>



<p>1 eiwit</p>	<p>Draai in de ijsmachine tot lobbijg, voeg dan het stijf geslagen eiwit toe, draai verder tot ijs. Neem, zodra het ijs klaar is, een plaat met bakpapier leg hierop quenelles ijs en laat in de vriezer verder bevriezen (echter niet te erg: anders voor het opdienen tijdig laten ontdooien.)</p>
<p>4/ 300 gr suiker 2 sinaasappels 2 citroenen 900 ml water</p>	<p>4/ GEKARAMELISEERDE CITRUS SCHIJFJES Smelt de suiker met het water in een pan met dikke bodem tot een blonde karamel. Snij de sinaasappel en de citroen in plakjes en dompel in gedeelten in de karamel. Laat op bakpapier afkoelen.</p>
<p>5/ cacaopoeder 300 ml room 14 witte chocoladecallets 14 pure chocoladecallets Muntblaadjes 14 bramen</p>	<p>5/ SERVEREN Los de bavaroises uit de timbaaltjes door met een warme doek langs de zijkanten te gaan. Plaats op ieder bord uit het midden een mascarponebavarois en bestrooi licht met cacao-poeder. Plaats de gekarameliseerde citrusschijfjes ernaast en leg hierop een quenelles. Garneer met een toefje slagroom, een rozet mascarpone, chocolade galletjes, blaadje munt en braam.</p> 