



1<sup>e</sup> Gang:



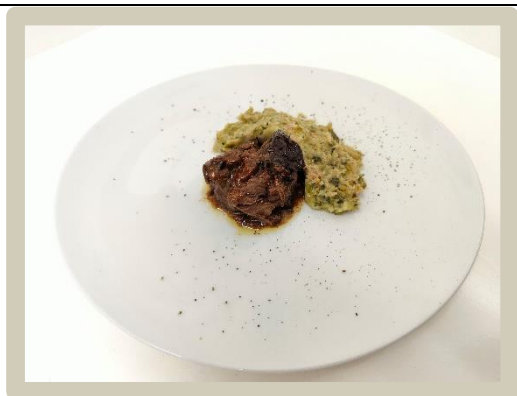
2<sup>e</sup> Gang:



3<sup>e</sup> Gang:



4<sup>e</sup> Gang:



5<sup>e</sup> Gang:



6<sup>e</sup> Gang:



## MET DANK AAN 4<sup>E</sup> WOENSDAG BRIGADE

### 1<sup>e</sup> Gang



Taco's van rode biet met geitenkaas en paling

### 2<sup>e</sup> Gang



Coquilles, gesmoorde groenten en sinaasappelboter

### 3<sup>e</sup> Gang



Bospaddenstoelensoep met een soepstengel

### 4<sup>e</sup> Gang



Kabeljauw met hutspot en tempura van zeekraal

### 5<sup>e</sup> Gang

Sukade met pruimen op preistampot


### 6<sup>e</sup> Gang



Appelstrudel met vanille ijs



## 1<sup>E</sup> GANG TACO'S VAN RODE BIET MET GEITENKAAS EN PALING

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 250 ml bietensap 250 -500 ml melk 50 ml zonnebloemolie 3 gr zout 30 gr poedersuiker 100 gr maismeel 175 gr bloem</p>	<p>1/ TACO'S Meng de ingrediënten tot soepel deeg, gebruik als laatste melk in porties totdat deeg soepel en vormbaar is. Rol deeg plat (<math>\pm</math> 2-3 mm) en druk met steekring (125 mm) flensje eruit. Bak er flensjes van in koekenpan tot ze gaar zijn (blijf erbij, het gaat snel). Na het bakken (direct als ze nog warm zijn) op een vorm hangen en <math>\pm</math> 10 min. in oven op 190<sup>o</sup> laten drogen.</p>
<p>2/ 150 gr zachte geitenkaas 150 gr mascarpone 150 gr crème fraîche 20 -50 ml gembersiroop 2 gekookte bieten 250 gr palingfilet</p>	<p>2/ VULLING Meng de geitenkaas met de mascarpone &amp; crème fraîche. Voeg gembersiroop toe en naar smaak een beetje zout. Doe over in een spuitzak. Rook de gekookte bieten circa 10 à 15 minuten in koude rook en snijd in blokjes. Snijd de gerookte paling in kleine stukjes.</p>
<p>3/ Bietenress</p> 	<p>3/ SERVEREN Vul de taco's voor de helft met de geitenkaas crème. Leg er wat gekookte bietjes op. Vul verder af en leg er de gerookte paling op. Garneer met bietenress.</p>



**2<sup>E</sup> GANG COQUILLES, GESMOORDE GROENTEN EN SINAASAPPELBOTER**

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 150 ml visfond 300 ml sinaasappelsap 150 gr boter maïzena zout, peper</p>	<p>1/ SINAASAPPEL BOTER Kook de fond samen met het sinaasappelsap in tot 150 ml. Klop er 100 gr boter met een garde door. Roer de maïzena los met 1-2 tl water en roer dit door de saus. Breng op smaak met zout en peper.</p>
<p>2/ 200 gr winterpeen 200 gr bleekselderij 200 gr prei (wit, groen naar 5) bosje dille</p>	<p>2/ GROENTEN Maak de groenten schoon en snij alles in hele kleine blokjes. (brunoise). Verhit 25 gr boter en bak hierin de groenten op zacht vuur beetgaar. Roer, juist voor uitserveren, 1 à 2 eetl fijngehakte dille door de groenten.</p>
<p>3/ 100 ml arachide olie 20 coquilles</p>	<p>3/ COQUILLES Bak de coquilles in wat olie op hoog vuur om en om ± 2 à 3 minuten. Snijd coquilles doormidden. Bestrooi met wat zout en peper.</p>
<p>4/ dille</p> 	<p>4/ SERVEREN Leg een ring op een bord en schep hierin een laagje groenten. Stamp de groenten wel goed aan. Leg hierop de coquille en een takje dille. Schenk de sinaasappelsaus eromheen.</p>



### 3<sup>E</sup> GANG BOSPADDENSTOELNSOEP MET SOEPSTENGEL

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 50 gr gedr bospaddenstoelen 500 gr champignons 2 prei (wit, groen naar 5) 1 aardappel 2 uien 2 teentjes knoflook bouquet garni (laurier, tijm, peterselie) 2 l water 200 ml room 50 gr boter Bouillonblokje (naar smaak) Peper en zout</p>	<p>1/ BOSPADDENSTOELNSOEP Week de gedroogde paddenstoelen in 1 liter heet water. De paddenstoelen zullen smaak afgeven en het water in een bouillon veranderen. Pel de uien en snij ze in grove stukken. Verhit een ruime soeppan, smelt er de boter in en stoof de stukken ui. Snij de prei overlangs door, snij het donkerste loof weg en spoel ze onder stromend water. Snij de gewassen prei in grove stukken en stoof ze mee met de uien. Pel de knoflook, snij de teentjes grof en laat ze ook meestoven. Maak 2/3 van de champignons schoon. Gebruik een borsteltje. Snij de paddenstoelen grof en laat ze meestoven. Hou 1/3 van de champignons opzij. Maak een bouquet garni met enkele blaadjes laurier, wat tijm en peterselie. Bind alles samen met een eindje keukentouw en laat het kruidentuiltje meestoven. Schil de aardappel en snij ze in grove stukken. Laat meestoven. Zeef de bouillon van de bospaddenstoelen en giet het vocht in de soepketel met gestoofde groenten. De rubberachtige geweldde paddenstoelen gebruiken we niet. Laat de soep een uur sudderen op een zacht vuur.</p>
<p>2/ 3 vellen bladerdeeg 150 gr Parmezaanse kaas 2 eieren (alleen dooiers) Bloem (om te bestuiven)</p>	<p>2/ KAASSTENGELS Verwarm de oven voor op 200°C. Breek het ei en doe de dooiers in een schaal. Voeg een scheutje lauw water toe en klop het eigeel los. Bepoeder je werkoppervlak met een beetje bloem. Rol het bladerdeeg uit tot een rechthoek. Strijk het vel bladerdeeg in met eigeel en bestrooi met geraspte Parmezaanse kaas. Snij de lap deeg in linten van ongeveer 2 cm breed. Leg de stukjes bladerdeeg op een ovenplaat met bakpapier of een siliconenmatje. Bak in ± 15 min. goudbruin</p>
<p>3/ 1/3 van de champignons</p> 	<p>3/ SERVEREN Snijd de champignons en bak in weinig boter even aan en verdeel over de borden. Verwijder het bouquet garni en mix de soep glad met een staafmixer. Je hoeft ze niet te zeven. Mix er ook een flinke scheut room in. Proef de soep en kruid het gerecht naar smaak met wat peper van de molen en een snuf zout.</p>



### 4<sup>E</sup> GANG KABELJAUW MET HUTSPOT EN TEMPURA VAN ZEEKRAAL

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 14 kabeljauwmoten (±125 gr) Olijfolie (genoeg om de vis onder te zetten) 2 stuks steranijs 1 theelepelt korianderzaadjes 3 teentjes knoflook 2 sinaasappels</p>	<p>1/ GEKONFIJTE KABELJOUW Verwarm de olijfolie in een pan of braadslee tot 80 graden (gebruik hiervoor een kookthermometer). Pers de sinaasappels, sap naar 2, en snijd het wit van de schillen. Gebruik alleen de oranje schil, snijd klein Doe er de steranijs, korianderzaadjes, knoflookteentjes en de sinaasappelschil in en laat 30 minuten trekken. Zeef de olie en konfijt de kabeljauw 25 minuten in deze olie. Zet daarvoor het vuur uit en laat rusten in de olie.</p>
<p>2/ 1 kg pompoen 2 groentebouillonblokjes 50 gr boter 50 ml sinaasappelsap Zout &amp; peper</p>	<p>2/ POMPOENPUREE Schil de pompoen en snijd in kleine blokjes. Kook de pompoenblokjes gaar in de groentebouillon. Giet af en laat uitlekken. Prak er de boter en het sinaasappelsap door en breng op smaak met zout en peper.</p>
<p>3/ 100 gr zeekraal Tempura meel 1 flesje spa rood</p>	<p>3/ TEMPURA VAN CODIUM Meng van het tempurameel met spa rood tot het de dikte heeft van yoghurt. Haal een stukje zeekraal door het beslag en frituur in olie krokant.</p>
<p>4/ Grof zeezout</p> 	<p>4/ SERVEREN Verdeel de pompoenpuree over de borden. Schep met een schuimschaaf voorzichtig de kabeljauw uit de olie en leg op de puree. Bestrooi de gekonfijte kabeljauw met grof zeezout en garneer met de zeekraal.</p>



## 5<sup>E</sup> GANG SUKADE MET PRUIMEN OP PREISTAMPOT

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1½ kg hert blades 250 gr boter 100 ml port of 250 ml rode wijn 1 l vleesbouillon (blokjes) 2 winterwortels 2 uien 1 steranijs 500 gr zwarte pruimen Allesbinder</p>	<p>1/ HERTENSUKADE Klaar de boter. Snijd het vlees in plakken van ± 2 cm. Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit de boter en bak hierin het vlees rondom bruin. Schep het vlees uit de pan. Giet de port en wijn bij het bakvet en kook iets in op hoog vuur. Snijd wortel en uien in grove stukken. Giet de bouillon erbij en breng aan de kook. Leg het vlees erin en voeg de wortel, ui en steranijs toe. Stoof met deksel op een zeer lage stand 1,5 uur. Schep het vlees uit de pan en zeef het vocht. Bind het vocht van het vlees met allesbinder tot de gewenste dikte. Zet het opnieuw op met het vlees en de pruimen en stoof nog 30 minuten.</p>
<p>2/ 1 kg aardappels 2 prei (groen ervan) 100 ml melk snufje nootmuskaat 125 gram walnoten (grof gehakt)</p>	<p>2/ PREISTAMPPOT Kook de aardappelen gaar. Giet af en laat goed droogstomen in de pan. Snijd de prei ragfijn en leg over de stomende aardappels. Stamp de gare aardappelen met de prei, de room, zout, peper en nootmuskaat tot een grove stampot. Schep daarna de noten erdoor.</p>
<p>3/ </p>	<p>3/ SERVEREN Serveer de sukade met pruimen bij de stampot. Plaats een serveerring in het midden van het bord. Drapeer de puree er om heen. Vul de ring met de sukade.</p>




## 6<sup>E</sup> GANG APPELSTRUDEL MET VANILLE IJS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 5 appels (bv. Jonagold) 25 gr boter 50 gr amandelpoeder kaneelpoeder (naar smaak) 25 gr vanillesuiker 30 ml rum 100 gr rozijnen</p>	<p>1/ VULLING APPELSTRUDEL Week de rozijntjes op voorhand in de rum. Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snij de vruchten nu in grove stukken en doe ze, met de boter, in een stoofpot. Voeg er de geweekte rozijntjes aan toe. Kruid het mengsel met de kaneel (naar smaak). Laat de appels zachtjes garen, onder deksel. Uiteindelijk wil je een droge appelmoes krijgen. Controleer na ± 10-15 min. of de appelmoes (met stukjes) voldoende droog is. Voeg er ook nog wat amandelpoeder aan toe en roer alles om. Verwijder de peul van het vanillestokje. Dit is de vulling voor de strudel. Zet tot gebruik in de koeling.</p>
<p>2/ 10 vellen bladerdeeg 3 eierdooiers</p>	<p>2/ APPELSTRUDEL Verwarm de oven voor op 180°C. Breek de eieren en hou de dooiers apart. Voeg er een heel klein beetje water aan toe en klop de 'dorure' los met een vork. Het eiwit gebruiken we niet. Leg 5 vellen aaneengesloten bladerdeeg op een vel bakpapier of een bakmatje van siliconen, op de bakplaat. Schep de appelvulling in het midden van het vel deeg, gelijk verdeeld over de hele lengte van de lap. Smeer het deeg rondom de vulling in met het losgeklopte eigeel. Om de strudel dicht te vouwen gebruiken de overige 5 vellen. Snij het midden van het deeg in, in een visgraatmotief, tot ± 2,5 cm van de randen. Maak een snee om de centimeter. Plak deze over de gevulde vellen zodat het midden 'openstaat'. Druk de randen goed goed en vouw dubbel. Strijk nu opnieuw het losgeklopte eigeel (dorure) over de vellen appelstrudel. Plaats het gebak in de oven en bak de strudel goudbruin in ± 30 min. Tip: Controleer regelmatig. De baktijd is afhankelijk van het type oven.</p>
<p>3/ 1 vanillestokje 300 ml melk 200 ml slagroom 4 eidooiers 110 gr suiker</p>	<p>3/ VANILLE IJS Snij de vanillestok overlans en schraap de zaadjes uit de peul. Breng de zaadjes én het peultje samen met de melk en de slagroom aan de kook. Doe de eidooiers met de suiker in een kom en klop dit kort door. Schenk de kokende slagroom al roerende op de eidooiermassa en klop alles goed door. Giet het mengsel terug in de pan. Verwarm</p>





	<p>het op laag vuur en blijf roeren tot het mengsel dikker begint te worden.</p> <p>Om te controleren of het goed is, doop je een spatel in de custard en trek je er met je vinger een streep doorheen; als de custard niet meer doorloopt, is deze goed. De temperatuur moet ongeveer 80 °C zijn, laat het mengsel vooral niet koken. Haal de custard van het vuur en schenk deze (eventueel door een zeef) in een kom. Laat het mengsel afkoelen in de koelkast. Giet de afgekoelde custard in de ijsmachine en draai dit tot ijs.</p>
<p>4/</p> 	<p>4/ SERVEREN</p> <p>Snijd de strudel in porties. Serveer het gebak warm of koud. Plaats ernaast een bolletje ijs.</p>