



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:



1<sup>e</sup> gang Amuse



Tartaar van tomaat

2<sup>e</sup> gang Voorgerecht



Coquille met bloemkool

3<sup>e</sup> gang Soep



Saffraan-mosselsoep

4<sup>e</sup> Gang Tussengerecht



Zalm met karnemelkjus

5<sup>e</sup> Gang Hoofdgerecht



Knoflookkip met Parmezaan frites

6<sup>e</sup> Gang Dessert



Gebakken appel-roomijs



### AMUSE: TARTAAR VAN TOMAAT

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 14 pomodori tomaten Schaal met ijsblokjes</p>	<p>1/ TOMAAT PLISSEREN Zet een pan met water op het vuur en breng het aan de kook. Snijd met een mesje een kruis in de boven en onderkant van de tomaat. Zet een kom met ijswater klaar. Doe de tomaten ongeveer 15 seconden in de pan met kokend water en koel vervolgens direct terug in ijswater. Gebruik een mesje om de losgekomen velletjes voorzichtig van de tomaat te trekken.</p>
<p>2/ 25 ml tomatenketchup 25 ml chilisaus 10 ml Dijon mosterd</p>	<p>2/ TARTAAR Snijd de (gepelde) tomaten in kwarten en verwijder voorzichtig de zaadlijst. Bewaar de zaadlijsten apart. Snijd de rest van de tomaat in blokjes. Voeg hier tomatenketchup, chilisaus en (Dijon) mosterd aan toe. Meng dit vervolgens goed met elkaar. Zet, in een zeef, koel weg.</p>
<p>3/ ± 70 gr rettich 10 el sushi azijn 14 tl sesamolie</p>	<p>3/ GEMARINEERDE RETTICH Snijd de rettich in dunne plakjes. Snijd vervolgens de dunne plakjes in een mooie rechte, langwerpige vorm. Voor uitserveren marineer de rettich 10 seconden in de sushi azijn met sesamolie.</p>
<p>4/ 7 el sesamzaadjes</p>	<p>4/ SESAMZAADJES Rooster in een schone droge pan de sesamzaadjes goudbruin, let op dit kan best hard gaan dus houdt de pan goed in de gaten voordat ze aanbranden.</p>
<p>5/ Zaadlijsten van tomaat Tomatenvocht sesamolie</p> 	<p>5/ SERVEREN Vul het stekertje met de tomatenblokjes en druk dit zachtjes aan met het stampertje. Haal het stekertje rustig van het bord. Vouw vervolgens de gemarineerde rettich netjes om het cirkeltje van tomaten heen. Paneer de zaadlijst van de tomaat in de gebrande sesamzaadjes, zorg dat hij goed bedekt is met de sesam. Leg deze bovenop de tomatenblokjes, doe dit voorzichtig zodat alles netjes op zijn plek blijft. Gebruik het tomatenvocht van de zaadlijsten en giet hier naar smaak een klein scheutje sesamolie bij. Even goed roeren en druppel het over het gerecht heen.</p>



### VOORGERECHT: COQUILLE MET BLOEMKOOI

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 bloemkool 50 gr. bieslook 4 sjalot 2 citroen (sap ervan) 6 el mayonaise 6 el ger Parmezaanse kaas</p>	<p>1/ TAPENADE VAN BLOEMKOOI Snijd de bloemkool in roosjes en maal de roosjes vervolgens fijn in de blender. Je krijgt nu een heel fijn gemalen bloemkool, de basis voor de tapenade. Pel en snipper een sjalotje fijn. Snijd ook de bieslook fijn. Meng dit met de fijngemalen bloemkool en de geraspte Parmezaanse kaas. Voeg het citroensap toe aan de mayonaise en meng dit goed met elkaar. Meng vervolgens de mayonaise door de tapenade van bloemkool en breng op smaak met peper en zout. Zet koud tot serveren.</p>
<p>2/ 100 gr bieslook 250 ml soya olie 3 el Sushi azijn 1 limoen (sap ervan)</p>	<p>2/ VINAIGRETTE Snijd de bieslook grof en stop dit in de blender. Giet hier vervolgens soya olie bij en blend het tot een gladde groene vinaigrette. Giet de vinaigrette voorzichtig door een fijne zeef boven de pan. Voeg sushi azijn en een beetje limoensap toe aan de doorgelopen vinaigrette.</p>
<p>3/ 10 coquilles 2 limoenen Zeezout Peper</p>	<p>3/ COQUILLES Snijd de coquille héél dun met een vlijmscherp mes en drapeer plat op een schaal. Rasp de limoenen en pers het sap. Meng tezamen met wat zeezout en peper. Bestrijk de coquilles hiermee. De hoeveelheden mogen allemaal op eigen smaak. Zet koud tot serveren.</p>
<p>4/ 400 gr mini gamba's zonnebloemolie</p>	<p>4/ GEFRITUURDE GAMBA'S Verwarm de zonnebloemolie tot 170/180 graden. Houd de temperatuur goed in de gaten! Snijd de gamba's in lengte doormidden. Frituur de gamba's tot ze goudbruin zijn. Laat ze daarna goed uitlekken op een keukenpapiertje.</p>
<p>5/ </p>	<p>5/ SERVEREN Gebruik een stekertje voor een mooie opmaak van het gerecht. Vul het stekertje tot de helft met de bloemkool tapenade en druk een beetje aan. Leg de dingesneden coquille op de tapenade en haal het stekertje voorzichtig weg. Roer de gefrituurde gamba's kort door de vinaigrette. Schep ze vervolgens op het gerechtje en druppel er tot slot nog wat vinaigrette overheen.</p>



### SOEP: SAFFRAAN-MOSSEL SOEP MET STOKBROOD

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 550 gr. T65 bloem 300 ml handwarm water 12 gr instantgist 8 gr zout</p>	<p>1/ STOKBROOD</p> <p>Kneden met de keukenmachine. Los de gist op in het water (28°) en laat even staan. Zeef de bloem boven de mengkom van je keukenmachine, doe aan één kant van de kom het zout en giet er aan de andere kant het water met opgeloste gist bij. Zet de keukenmachine aan en kneed het deeg met kneedmes tot het een bal vormt. Blijf erbij voor controle.</p> <p>Als je een bol deeg hebt doe je deze in een met olie ingevette kom of bak, leg hier een vochtige theedoek over en laat de bol ongeveer één uur rijzen op kamertemperatuur. Na een uur is de bol deeg ongeveer in volume verdubbeld.</p> <p>Vul intussen een braadslee met water en zet deze helemaal onderin je oven, verwarm je oven voor op 220 graden. Bestuif je werkblad met wat bloem, druk voorzichtig de luchtballen uit het deeg en haal het uit de kom. Leg op je werkblad en verdeel het deeg in drie gelijke porties. Rol hier drie stokbroden van en leg deze rollen daarna op een bakrooster dat je hebt bekleed met bakpapier. Leg de vochtige theedoek er weer over en laat nog circa 40 minuten rijzen op het rooster.</p> <p>Na de tweede rijs strooi je nu wat bloem over de stokbroden en maak je een scherp mes vochtig onder de kraan. Snijd met het natte mes nu zigzag wat sneetjes aan de bovenkant van je stokbrood en zet het bakrooster zo'n 15 minuten in je oven. Haal de stokbroden eruit als ze mooi bruin zijn geworden en klop met een lepel aan de onderkant, als het stokbrood een beetje 'hol' klinkt zijn ze klaar. Anders moet je ze nog net wat langer in de oven laten liggen. Laat de stokbroden een beetje afkoelen op een rooster.</p>
<p>2/ 50 gr boter 6 sjalotjes 1 bouquet garni 1 tl zwarte peperkorrels 250 ml witte wijn 2 kg mosselen</p>	<p>2/ MOSSELEN</p> <p>Boen mosselen schoon en verwijder de baard.</p> <p>Smelt de boter in de pan op middelhoog vuur. Voeg sjalotjes toe en bak ze zacht maar niet bruin. Doe bouquet garni, gekneusde peperkorrels en witte wijn erbij en breng aan de kook.</p> <p>Voeg mosselen toe, dek de pan af en ze kook op hoog vuur gaar. Schep mosselen met schuimspaan in een kom. Giet kookvocht door zeef met kaasdoek en bewaar het vocht.</p> <p>Gooi ongeopende exemplaren weg.</p> <p>Haal mosselen uit de schelp maar bewaar 2-3 mosselen pp in schelp voor garnering.</p>



3/

50 gr boter  
6 sjalotten  
2 preien, dunne ringen  
2 wortels, fijngesneden  
1 el kurkuma  
3 l kippenbouillon (blokjes)  
3 el maïzena  
Zout en peper

3/ BOUILLON

Smelt de boter op middelhoog vuur. Voeg de sjalotten toe en bak ze zacht maar niet bruin. Doe de prei, wortel en kurkuma erbij voor ± 3 min. Roer het mosselkookvocht erdoor en breng aan de kook. Giet de bouillon erbij. Laat alles zachtjes koken tot groentes gaar zijn. Pureer met staafmixer.

Meng maïzena met 3 el koud water, géén klontjes!.

Maak familie met enkel lepels soep en voeg, na mengen, toe aan bouillon. Laat zachtjes koken en breng op smaak met peper en zout.

4/

4 tomaten




4/ SERVEREN

Ontvel de tomaten, verwijder zaadlijsten en snijd fijn.

Kook nog even tot soep heet is. Leg de mosselen en tomaten in bord. Schep de soep erover en drappeer de mosselen met schelp in de soep. Serveer met gesneden stokbrood.



### TUSSENGERECHT ZALM MET KARNEMELKJUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1½ kg zalmfilet 15 gr zeezout (grof)	1/ VOORBEREIDING ZALMFILETS Veewijder de vel en bedek de zalmfilets met het grove zeezout en laat dit 14 minuten lang pekelen. Veeg daarna het zout van de zalm en spoel de filets kort af onder koud water. Leg gekoeld weg tot gebruik.
2/ 1 l karnemelk snuf zout 2 ui 250 ml droge witte wijn 250 ml gevogeltefond 100 gr crème fraîche 200 gr room Scheutje azijn Zonnebloemolie	2/ KARNEMELKJUS Breng in een kookpan de karnemelk met een snuf zout aan de kook. Laat 4 minuutjes koken, giet daarna door een theedoek en vang het vocht op. Pel en snipper de uien. Verhit een scheutje zonnebloemolie op laag vuur en voeg de ui, citroenzestes, versgemalen peper, een snuf zout toe. Laat 3-5 minuten rustig aanzweten. Blus dit vervolgens af met de witte wijn en breng opnieuw zachtjes aan de kook. Voeg daarna de gevogeltefond en het karnemelk vocht toe. Doe daar de crème fraîche, room en azijn bij en laat dit rustig tot iets minder dan de helft inkoken. Als de karnemelk jus voldoende is ingekookt, giet hem dan in de blender en blender deze fijn. Schenk daarna de saus door een zeef in de pan en warm op voor gebruik.
3/ 2 venkels 1 citroen (rasp van schil) dille (vers)	3/ VENKEL Maak de venkel schoon en snijd in brunoise. Breng een pan water aan de kook en voeg hier wat zout aan toe. Kook hierin de venkel net aan gaar. Breng vervolgens op smaak met een scheutje olijfolie, wat citroenrasp en een beetje fijngehakte dille.
4/ 1 el vadouvan 200 gr zeezout (grof) peper (versgemalen) olijfolie	4/ ZALMFILETS Bestrooi de zalm met de vadouvan en wat versgemalen peper. Doe een beetje olijfolie in een koekenpan en bak de zalmfilets aan een zijde goudbruin. Draai de zalm vervolgens om, doe een deksel op de pan en zet het vuur uit. Zo kan de vis nog mooi doorgaren Tip: Laat de pan en de olie niet te heet worden, dan verbranden de kruiden en krijg je een bittere smaak.
5/ 	5/ SERVEREN Leg in ring de gekookte venkel. Plaats hierop de zalmfilet. Schenk de karnemelk jus er omheen.



### HOOFDGERECHT KNOFLOOKKIP MET PARMEZAAN FRITES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 3 eigeel 100 ml yoghurt 15 ml sushi azijn 1 citroen (sap ervan) 450 ml zonnebloemolie 80 gr basilicum</p>	<p>1/ BASILICUMMAYONAISE Pluk de blaadjes van de basilicum en pureer in de blender terwijl je langzaam de zonnebloemolie toevoegt. Hang vervolgens een passeerdoek of servet in een zeef en laat de basilicumolie hier langzaam doorheen druppelen. Meng in een hoge maatbeker het eiwit, de yoghurt, de sushi azijn en het citroensap met een staafmixer. Voeg vervolgens langzaam de basilicumolie toe tot je een mooie dikke mayonaise hebt. Zet weg in de koelkast.</p>
<p>2/ 14 aardappelen (groot)</p>	<p>2/ FRITES Schil de bonken met een dunschiller en snijd er grote, dikke frites van (dikte ± 15 mm). Spoel de frites af onder lauw water en dep daarna goed droog met een theedoek of keukenpapier. Verwarm de olie in frituur tot 150 graden. Frituur vervolgens de frites voor in ± 5-10 minuten. Haal ze daarna uit het vet en zet in de koelkast tot ze goed koud zijn geworden.</p>
<p>3/ 2 winterpenen 50 ml olijfolie 1 sinaasappel (zeste en sap) snuf zout</p>	<p>3/ GEKONFIJTE WORTEL VINAIGRETTE Schil de wortel en snijd in brunoise. Gebruik een mandoline om dit proces te versnellen. Verhit een koekenpan met 50 ml olijfolie met snuf zout en voeg de in brunoise gesneden wortel toe. Sauteer 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg de sinaasappelschil en het sinaasappelsap toe en laat sudderen tot de wortel glanst en glazig is. Giet af en zet weg tot gebruik.</p>
<p>4/ 14 stuks kipfilets 25 ml olijfolie 25 ml arachideolie) 75 gr boter 3 teentjes knoflook 10 takjes tijm snufje zout en peper</p>	<p>4/ KNOFLOOK KIP Verhit de olie in een koekenpan. Leg de kipfilet en bak ze goudbruin is. Pers de teentjes knoflook en voeg toe aan de pan samen met de fijngehakte tijm. Breng op smaak met wat zout en peper. Draai de borst voorzichtig om en voeg de boter toe. Arroseer de kipfilets met de hete boter en bak ze tot de kerntemperatuur 67 °C bedraagt. Laat vervolgens 5 minuten afkoelen alvorens te serveren.</p>





5/

Parmezaan (geraspt)

Waterkers

Dragonblaadjes



5/ SERVEREN

Rasp de Parmezaan en snijd waterkers ragfijn, meng dit door elkaar. Verwarm de frituur tot 180-190 graden en frituur daarin de afgekoelde frites goudbruin. Haal ze daarna uit het vet en laat uitlekken op keukenpapier. Breng de frites op smaak met zout. Stapel frites op het bord en garneer met geraspte Parmezaan en waterkers

Verwarm de wortel vinaigrette, hak de dragon blaadjes grof en voeg toe aan de vinaigrette. Breng op smaak met wat zout.

Snijd de kipfilet in plakjes, leg ze in het midden van een bord en schep er de wortel vinaigrette over. Maak het geheel af met de basilicummayonaise rondom de kip.



### DESSERT GEBAKKEN APPEL-ROOMIJS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 28 abrikozen (gedroogd) 400 ml brandewijn 50 ml water 250 gr suiker 1 tl kaneelpoeder 1 stuk steranijs 2 sinaasappel (zeste)</p>	<p>1/ BOERENMEISJES Snijd de abrikozen in kwarten. Zet een koekenpan op hoog vuur en bedek de bodem van de pan met <math>\frac{3}{4}</math> van de suiker. Leg de abrikozen op de suiker en voeg ook de kaneel, steranijs en de sinaasappelzeste toe. Strooi de rest van de suiker over alle ingrediënten. Zodra de suiker begint te bubbelen en dus bijna begint te karamelliseren, blus dan af met de brandewijn. Voeg ook 50 ml water toe. Laat het geheel koken tot de suiker volledig is opgenomen in het vocht. Laat afkoelen.</p>
<p>2/ 700 ml volle melk 700 ml slagroom 300 gr suiker 7 ei dooiers 1 el vanillesuiker</p>	<p>2/ ROOMIJS Verwarm de melk samen met de slagroom tot ongeveer 70 ° in een pan op middelmatig vuur. Voeg vanillesuiker toe aan de melk en slagroom. Meng in een kom de eidooiers samen met de suiker tot een gelige massa, zorg ervoor dat de suiker volledig is opgelost. Schenk vervolgens al roerende met de garde het eimengsel bij de melk en slagroom. Zet het vuur wat hoger en verwarm totdat er een binding ontstaat, blijf constant roeren. Als het mengsel begint te walmen is het klaar en gebonden. Tip: Gebruik de achterkant van een lepel om te controleren of het mengsel al voldoende gebonden is. Trek met je vinger een baan over de achterkant van de lepel, wanneer deze niet doorloopt heb je een goede binding. Verwijder vanillestokje. Laat de compositie voor ongeveer 1 uur afkoelen in de koeling.</p>
<p>3/ 500 gr Granny Smith appels 50 ml Calvados 2 el suiker 1 tl kaneelpoeder 30 gr boter (ongezouten)</p>	<p>3/ GEBAKKEN APPEL Schil de appels, verwijder klokhuis en snijd in kleine blokjes. Smelt de boter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de appelblokjes gedurende <math>\pm</math> 3 minuten. Voeg suiker en kaneel toe en roer door zodat alles goed verdeeld is over de appel. Blus vervolgens af met de calvados. Laat op middelhoog vuur staan tot de alcohol is verdampt. Meng de gebakken appels door het ijs. Giet massa in de ijsmachine en draai juist voor serveren tot ijs.</p>



4/



4/ SERVEREN

Leg de boerenmeisjes op een bordje, serveer met een flinke bol van het gebakken appel-roomijs en schenk tot slot de jus van de boerenmeisjes over het dessert.