



1<sup>e</sup> Amuse:  
**Gefrituurde zeebaars**



2<sup>e</sup> Soep:  
**Lente-ui crème soep**



3<sup>e</sup> Tussengerecht:  
**Kreeftenmousse**



4<sup>e</sup> Spoom:  
**Spoom van Granny Smith**



5<sup>e</sup> Hoofdgerecht:  
**kalfstong met Madeirasaus**



6<sup>e</sup> Dessert:  
**Aardbeienbavarois met gevulde soesjes**



1 - Amuse



Gefrituurde zeebaars

wijnadvies: *Corte Guala Soave*

2 - Soep



Lente-ui crème soep

wijnadvies: *De Wetshof Chardonnay sur Lie*

3 - Tussengerecht



Kreeftenmousse

wijnadvies:

4 - Spoom 



Spoorn van Granny Smith

wijnadvies:

5 - Hoofdgerecht



Kalfstong met Madeirasaus

wijnadvies: *J.Drouhin Beaujolai Fleurie*

6 - Dessert




Aardbeienbavarois met gevulde soesjes

wijnadvies: *La Fleur Renaissance Sauternes*



### 1 AMUSE GEFRITUURDE ZEEBAARS


BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 2 eidooiers (wit naar 2) ± 5 gr mosterd 1 eetlepel azijn Zonnebloemolie 1 rode biet (gekookt) 100 ml crème fraîche Peper en zout</p>	<p>1/ BIETENMAYONAISE Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng de eidooiers, mosterd en de azijn. Voeg nu een dunne straal olie toe en blijf kloppen. Verwijder eventueel oneffenheden van de bieten. Pureer de bieten tot een gladde massa, meng deze door de mayonaise en voeg beetje bij beetje crème fraîche toe. Proef en breng op smaak met peper, zout, citroensap of extra azijn.</p>
<p>2/ 500 gr zeebaars 2 eiwitten Panko Peper en zout</p>	<p>2/ ZEEBAARS Verwijder de vel van de zeebaars en snijd filet in repen van ± 1 cm breed. Kruid de filet met voldoende zout en witte peper. Haal deze door het losgeslagen eiwit en vervolgens door de panko. Rijg 2 stukken aan een lange sateprikker. Frituur de visprikker, net voor het uitserveren, krokant in arachideolie van 180°C. Laat even uitlekken op keukenpapier.</p>
<p>3/ 1 pakje borage cress 50 gr. Haringkaviaar 1 rode biet (gekookt)</p>	<p>3/ SERVEREN Spuit de mayonaise met behulp van een spuitzak in een ovaal glaasje. Leg op de mayonaise een beetje brunoise van rode biet en garneer met de cress en zwarte haringkaviaar. Zet de prikker erin met de zeebaars.</p> 



### 2 SOEP LENTE-UI CREMESOEP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 kg visafval (graten) 100 gr boter 2 stengels bleekselderij 1 prei 2 wortel 1 ui 2 laurierblad 1 rode peper 7 peperkorrels (geplet) 250 ml witte wijn 4 takjes tijm</p>	<p>1/ VISBOUILLON Spoel het visafval grondig af onder koud stromend water. Snij de bleekselderij in stukken. Schil de winterwortels en snijd in stukken. Was en snijd de prei in ringen. Pel en snipper de ui. Doe wat boter in een grote soeppan en zet hier de groenten in aan. Voeg het visafval toe. Voeg 3 liter water toe en breng het geheel aan de kook. Halveer het rode pepertje en verwijder de zaadlijst. Voeg de laurierblaadjes, de takjes tijm, het rode pepertje en de peperkorrels toe. Laat de bouillon gedurende 20 minuten zachtjes koken en schuim deze regelmatig af met een schuimspaan. Voeg de witte wijn toe en laat nog 10 minuten meekoken. Passeer de bouillon door een neteldoek en zet apart.</p>
<p>2/ 1 bosje lente-ui 220 gr rucola 2 teentjes knoflook 2 aardappelen 1 tl saffraanpoeder 250 ml room 250 gr rivierkreeftjes</p>	<p>2/ LENTE-UI CREMESOEP Was de lente-/bosui en snijd in kleine stukjes. Snijd de rucola in grove stukken. Pel en snipper de knoflook. Schil de aardappelen en snijd in blokjes. Verhit de olie en fruit hierin de lente-ui, de rucola en de knoflook. Voeg de aardappelen, visbouillon en het saffraanpoeder toe en kook gedurende 20 minuten. Pureer de soep met de staafmixer. Roer de room en de rivierkreeftjes erdoor en verwarm zonder te koken.</p>
<p>3/ 350 gr zelfrijzend bakmeel 1 tl bakpoeder 350 gr natuuryoghurt zeezout</p>	<p>3/ FLATBREAD Meng met een lepel alle ingrediënten in een mengkom. Daarna met de (schone) handen om alles te deppen en samen te brengen. Bestuif een schoon werkoppervlak met bloem en stort hierop het deeg. Kneed een minuut of zo om alles samen te brengen (dit is geen traditioneel broodrecept, dus je hoeft het niet lang te kneden - net genoeg tijd om alles samen te brengen). Doe het deeg in een met bloem best besmeerde kom en dek af met een bord en laat het op werkbank ± 30 min rusten. Bestuif een schoon werkoppervlak en deegroller met bloem, verdeel het deeg vervolgens in tweeën en verdeel vervolgens elke helft in 7 stukken van gelijke grootte (ongeveer zo groot als een golfbal). Dep en druk het deeg met je handen plat en gebruik vervolgens een deegroller om elk stuk in rondes van 12 cm te rollen,</p>



	<p>ongeveer 2 mm tot 3 mm dik. Gebruik een mes om 6 lijnen in het midden van elke ronde te snijden, waarbij aan elk uiteinde ongeveer 3 cm overblijft. Bestrooi één zijde met zeezout. Zet de grillpan op een hoog vuur en kook ze 1 tot 2 minuten aan elke kant, of tot ze zijn opgeblazen.</p>
4/	<p>4/ SERVEREN Schep de soep in een kleine soepkom. Serveer met flatbread.</p> 



### 3 TUSSENGERECHT KREEFTENMOUSSE


BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 wortel 1 ui 2 stengels bleekselderij 1 laurierblad 250 ml witte kookwijn 10 peperkorrels (wit)	1/ COURT BOUILLON Was de wortel en snijd deze in plakjes. Pel de ui en snijd deze in ringen. Maak de bleekselderij schoon en snijd deze in stukjes. Breng in een pan 3 liter water aan de kook en voeg de groenten, witte wijn, laurier, peperkorrels, tijm en zeezout toe.] Laat de bouillon ± 15 min. trekken. Zeef de bouillon door een grove zeef.
2/ 4 kreeften	2/ KREEFT Breng courtbouillon opnieuw aan de kook en kook de kreeften één voor één in de bouillon (reken 1 minuut per 100 gram kreeft). Dompel de kreeft in koud water om verder garen tegen te gaan. Haal het vlees uit de pantsers, poten en scharen. Bewaar de kreeftenschalen. Snijd het kreeftenvlees over de rug een beetje in, zodat je het darmkanaal kan verwijderen. Leg de mooie stukken kreeft apart voor de garnering. Gebruik de kleine stukjes voor de mousse.
3/ Kreeftenschalen (van 2) 1 ui 1 teentje knoflook 30 gr tomatenpuree 30 ml cognac ¼ bos platte peterselie ¼ bos basilicum 1 l kreeftenfond	3/ KREEFTENBOUILLON Pel en snipper de ui. Pel de knoflook en snijd deze fijn. Zet de kreeftenschalen met de fijngesneden ui aan in een grote pan met wat olijfolie. Voeg de knoflook en tomatenpuree toe en verwarm kort mee. Aflussen met de cognac. Voeg vervolgens de kreeftenfond toe. Voeg de kruiden met steeltjes toe en laat dit een uurtje trekken met deksel op de pan. Zeef de bouillon door een grove zeef.
4/ 500 ml kreeftenbouillon (van 3) 100 ml room 4 gr agar agar Kreeftenstukjes	4/ KREEFTENMOUSSE Voeg de agar-agar toe aan de kreeftenbouillon en breng aan de kook. Laat even doorkoken, haal van het vuur en voeg daarna de kleine stukjes kreeft toe. Pureer dit mengsel met een staafmixer tot een mousse. Laat afkoelen. Klop de room lobbige en spatel dit langzaam door de afgekoelde mousse. Verdeel de mousse over 14 stekers (7 cm) met de kreeftenmousse en laat opstijven in de koeling.
5/ 250 ml kreeftenbouillon 2 gelatineblaadjes	5/ KREEFTENGELEI Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.



	<p>Verwarm de kreeftenbouillon. Knijp de gelatine goed uit en voeg toe aan de hete bouillon. Laat afkoelen tot het gaat geleren. Haal de stekers uit de koelkast en giet een laagje gelei van 1,5cm op de kreeftenmousse. Laat opstijven in de koeling.</p>
<p>6/ 200 ml mayonaise 2 tl vadouvan</p>	<p>6/ VADOUVAN MAYONAISE Meng de vadouvan met de mayonaise.</p>
<p>7/ 1 bakje shiso purple</p>	<p>7/ SERVEREN Plaats de gelei met de mousse op een pastabord. Verdeel de stukken kreeft op de gelei en de mousse. Zet met de vadouvan mayonaise stipjes op het bord. Garneer met de cress.</p> 



### 4 SPOOM SPOOM VAN GRANNY SMITH

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 4 Granny Smith 4 limoenen 100 g suiker 15 cl water</p>	<p>1/ GRANITÉ VAN GRANNY SMITH Schil de appels en ontdoe ze van het klokhuis en pureer in keukenmachine. Passeer door grove zeef en druk de pulp goed uit. Pers de limoenen uit. Voeg de suiker bij het water en breng aan de kook. Laat afkoelen. Meng het limoensap en het appelsap met het suikerwater. Plaats het mengsel in een grote ondiepe gastronoombak in de diepvries en roer er om het halfuur door met een vork tot er een korrelige ijsmassa ontstaat.</p>
<p>2/ 2 blaadjes gelatine 50 ml likeur 43 40 g poedersuiker 250 ml karnemelk 150 ml volle melk</p>	<p>2/ SCHUIM VAN KARNEMELK Zet 14 flûtes in de vriezer. Week de gelatine in koud water, verwarm de 43 likeur en los hierin de gelatine op. Vermeng de poedersuiker met de karnemelk en de volle melk. Voeg de 43 likeur met de opgeloste gelatine aan de melk toe. Vul een kidde (0,5 liter) met de vloeistof en plaats 2 patronen. Schudt de kidde en laat deze vervolgens 2 uur in de koelkast staan.</p>
<p>3/ 1 fles Prosecco</p>	<p>3/ SERVEREN Vul de glazen eerst met bolletjes granité, giet er vervolgens Prosecco over en spuit als laatste de schuim van karnemelk er over.</p> 





### 5 HOOFDGERECHT KALFSTONG MET MADEIRASAU

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 3 kalfstongen 3 uien 5 selderstengels 2 prei (wit ervan) 2 wortelen 4 teentjes knoflook 3 laurierblaadje 3 takje tijm 1 takje rozemarijn 15 peperbollen (gekneusd)</p>	<p>1/ KALFTONGEN Snijd de groenten grof. Doe de groenten, knoflook en kruiden samen met de kalfstong in een grote pan en zet onder water. Breng het geheel aan de kook en schuim af. Laat het geheel tenminste 1½ uur op een laag vuurtje sudderen. Zet de pan van het vuur en laat de tong nog 20 minuten rusten in de bouillon. Haal de tong uit de bouillon. Passeer de bouillon en zet apart. Pel de tong en snijd in plakjes van ± 10 mm. Smeer de plakken kalfstong aan beide kanten goed in met mosterd en bak ze in wat boter goudbruin. Direct voor uitserveren: bak de plakken 'krokant' in de boter.</p>
<p>2/ 200 gr boter 500 gr champignons 3 uien 75 gr bloem 1500 ml kookvocht van de kalfstong 70 gr tomatenpuree 50 cl Madeira 10 gepelde tomaten, in blokjes 2,5 el dragon</p>	<p>2/ MADEIRASAU Zet een pan op het vuur en bruin 130 gr boter. Snijd de champignons in stukjes, bak ze gaar in de boter en breng op smaak met peper en zout. Snijd de ui fijn en voeg deze de laatste 2 minuten toe aan de champignons. Zet weg tot gebruik. Doe 70 gr verse boter in een pan. Zet de pan op het vuur en roer de (gezeefde) bloem onder de boter tot een droge roux. Laat even doorkoken om een bloemsmak te vermijden. Bevochtig de massa met de bouillon van kalfstong tot je een gladde saus krijgt. Roer de tomatenpuree onder het geheel en breng op smaak met witte peper en zout. Kook alles goed door, zodat de smaken in balans komen. Voeg de champignons, de ui, de blokjes tomaat en de fijngesneden dragon toe. Voor uitserveren: werk saus af met de Madeira en laat nog even sudderen.</p>
<p>3/ 750 gr kruimige aardappels 250 gr andijvie 100 gr gerookt spek</p>	<p>3/ STAMPPOTJE Schil en kook de aardappelen gaar, giet ze af en zorg dat ze goed droog zijn. Was en snijd de andijvie klein. Snijd het rookspek in kleine blokjes en bak deze krokant. Werk de andijvie en de spekjes door de aardappelen en breng op smaak met peper en zout. Maak het stampotje smeug met een klontje boter.</p>
<p>4/ 14 plakken ontbijtspek</p> 	<p>4/ SERVEREN Bak de plakjes ontbijtspek droog en krokant. Verdeel het stampotje over 14 warme borden. Plaats hier schuin tegen aan de gebakken kalfstong en een plakje ontbijtspek. Nappeer de saus eromheen.</p>



### 6 DESSERT AARBEIENBAVAROIS MET GEVULDE SOESJES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 250 gr aardbeien 50 gr kristalsuiker 1 citroen (sap van)</p> <p>5 eierdooiers 150 gr poedersuiker</p> <p>300 ml melk 1 vanillestokje 6 bl gelatine</p> <p>300 ml room 15 gr vanillesuiker</p>	<p>1/ AARDBEIENBAVAROIS: Maak de aardbeien schoon, voeg citroensap en kristalsuiker toe, en pureer ze. Passeer de aardbeien door een fijne zeef en verdun zo nodig iets met suikersiroop. Zet dit koud weg.</p> <p>Klop de eierdooiers met de poedersuiker goed op tot ze als een lint van de lepel lopen en zet ook koud weg.</p> <p>Verwarm de melk, voeg het in de lengte doorgesneden vanillestokje toe en laat 30 min trekken. Verwijder het vanillestokje, schraap het merg eruit en voeg weer bij de melk, breng de melk tegen de kook aan en giet deze van het vuur af, al roerende bij de eierdooiers. Zet de pan terug op klein vuur en blijf roeren tot er een crème ontstaat (laat niet warmer worden dan 70°). Week de gelatine blaadjes in koud water en voeg deze goed uitgeknepen bij de crème. Laat iets afkoelen en voeg dan voorzichtig de gepureerde aardbeien toe. Laat verder afkoelen tot de massa begint te "hangen".</p> <p>Klop de room met de vanillesuiker lobbijg. Spatel, zodra de crème gaat hangen voorzichtig de room erdoor. Bekleed 14 cilinders aan de buitenzijde met plasticfolie zodat de onderzijde dicht is. Vul de vormpjes met de crème en zet koud weg.</p>
<p>2/ 150 ml water 70 gr ongezouten boter 80 gr bloem 3 eieren ½ tl zout</p> <p>150 ml room 25 gr poedersuiker</p>	<p>2/ SOESJES Zet een steelpan met water op een laag vuur en doe er de boter bij. Zeef het zout met de bloem in een bakje. Draai het vuur hoog zodra de boter gesmolten is en breng het water aan de kook. Haal dan de pan van het vuur, voeg in een beweging de bloem toe en roer tot alles gemengd is. Zet de pan dan weer op matig vuur en roer tot het deeg een stevige massa is, die van de wand loskomt. Neem de pan van het vuur, laat het mengsel een paar min afkoelen. Breek de eieren en meng de dooier met het eiwit door elkaar (niet kloppen). Werk de eieren door de massa maar voeg steeds pas het volgende ei toe als het andere volledig is opgenomen. Leg het deeg in hoopjes van Ø 1½ cm op een niet beboterde bakplaat en bak ze in voorverwarmde oven van 190°C in 15 tot 20 minuten tot het deeg lichtbruin is. Na afkoelen de soesjes vullen met slagroom.</p>



3/

100 gr chocolade puur  
100 ml slagroom

3/ CHOCOLADESAUS

Smelt de chocolade au bain-marie en voeg room toe.

4/

14 aardbeien  
14 muntblaadjes

4/ SERVEREN

Plaats de cilinders midden op een koud bord. Trek het plastic er vanaf. Leg er 2 soesjes naast en overgiet die chocoladesaus. Garneer met een aardbei en muntblaadje.

