



1^e Voorgerecht:
**Tartelette met duxelle en
aardappel crème** ✓



2^e Soep:
Pastinaaksoep met mosselen



3^e Tussengerecht:
**Pladijsfilet met aardpeer en
hazelnoot**



4^e Sroom:
Muskaatsorbet



5^e Hoofdgerecht:
**Rund met zwarte knoflook en
pepersaus**



6^e Dessert:
**Aardpeer, beurre noisette en
chocolade**



1 - Voorgerecht



Tartelette met duxelle en aardappel

crème

wijnadvies: Nuiton-Beauny Bourgogne Chardonnay / Tiefenbrunner Alto Adige Chardonnay Merus

2 - Soep



Pastinaaksoep met mosselen

wijnadvies:

3 - Tussengerecht



Pladijsfilet met aardpeer en hazelnoot

wijnadvies: De Wetshof Estate Chardonnay Sur Lie

4 - Sroom



Muskaatsorbet

wijnadvies:

5 - Hoofdgerecht



Rund met zwarte knoflook en pepersaus

wijnadvies: Torres Celeste Ribera del Duero Crianza

6 - Dessert



Aardpeer, beurre noisette en chocolade


wijnadvies: Sant'Eufemia Suris



1 VOORGERECHT TARTELETTE MET DUXELLE EN AARDAPPEL CRÈME


BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 12 vellen brickdeeg Boter</p>	<p>1/ DEEGBAKJES Smelt de boter. Leg de vellen brickdeeg tussen natte theedoek op je werkblad. Snij uit elk vel 4 vierkantjes van ± 11 cm. Bestrijk ze met de gesmolten boter en leg ze per 3 deegplakjes in stervorm op elkaar. Bekleed hier 14 tartelette vormen (ingevet, diam. 8 cm) mee. Plaats de vormpjes op het rooster in het midden van de oven en bak de deegbakjes in ca. 10 min licht goudbruin. Haal de vormpjes uit de oven en laat de deegbakjes ca. 2 min in de vormpjes afkoelen. Haal ze uit de vormpjes, bestrooi met zout en laat volledig afkoelen. Bewaar in een vershouddoos.</p>
<p>2/ 500 g kruimige aardappels 1 l groentebouillon 75 g boter</p>	<p>2/ AARDAPPEL CRÈME Schil de aardappels en snijd ze in grove stukken. Breng ze in de groentebouillon aan de kook. Zet het vuur lager en kook de aardappels in ca. 15 min gaar. Als de aardappels gaar zijn giet af en houd ook de bouillon apart. Doe de aardappels met de boter in de cutter. Voeg bouillon in fases toe maal tot een gladde crème. Voeg zout naar smaak toe en laat afkoelen. Schep de crème in een spuitzak. Leg de spuitzak met de aardappelcrème ongeveer 20 min in een pan met water van ongeveer 60° C. Restant van bouillon naar 5.</p>
<p>3/ 500 g verse zilveruitjes met schil</p> <p>Voor het zoetzuur: 4 cm gemberwortel 250 ml natuurazijn 150 ml water 250 g kristalsuiker 2 takjes tijm 1/2 el zwarte peperkorrels</p>	<p>3/ ZOETZURE ZILVERUI Breng een pan met licht gezouten water aan de kook. Voeg de zilveruitjes toe en blancheer ze ca. 2 min. Zet een kom met ijswater klaar. Giet de zilveruitjes af en koel ze terug in het ijswater.</p> <p>Snijd de gemberwortel in plakjes. Breng de natuurazijn, het water, de kristalsuiker, de plakjes gember, de tijm en de peperkorrels in een pannetje aan de kook. Haal het pannetje van het vuur en schenk het zoetzuur door een zeef voordat je de zilveruitjes in het zoetzuur legt. Pel en halveer de zilveruitjes en haal de lamellen uit elkaar. Voeg ze aan het warme zoetzuur toe, zet het vuur laag en laat ze ca. 15 min garen. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Bewaar afgedekt in de koelkast.</p>



<p>4/ 100 ml Tomasu Sweet Soy Sauce 50 ml koffie 1 tl maïzena</p>	<p>4/ KOFFIESAUS Verwarm voor de koffiesaus de Tomasu Sweet Soy Sauce en de koffie in een klein pannetje. Voeg een paar druppels water aan de maïzena toe en roer tot een glad mengsel. Haal het pannetje van het vuur en roer het maïzena mengsel erdoor zodat de saus bindt. Laat afkoelen en bewaar de saus afgedekt in de koelkast.</p>
<p>5/ 750 g oesterzwammen 2 sjalotjes 1 teentje knoflook 1 el boter Groentebouillon (van 2) 250 ml Madeira</p>	<p>5/ DUXELLE Maak de oesterzwammen schoon en snijd ze in kleine blokjes. Pel en snipper de sjalotjes en de knoflook. Verwarm de boter in een koekenpan op medium vuur. Voeg de koningsoesterzwam, de sjalot en de knoflook toe en bak tot het mengsel begint te kleuren. Voeg peper en zout naar smaak toe en blus af met de groentebouillon en de Madeira. Laat het vocht inkoken. Laat de duxelle afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.</p>
<p>6/ 1/4 bosje platte peterselie 28 takjes mizuna (japanse mosterdsla)</p>	<p>6/ SERVEREN Zet op elk bord een deegbakje. Meng de peterselie door de duxelle en vul hier de deegbakjes mee. Spuit op elke tartelette 5 toefjes van de aardappelcrème. Leg tussen deze toefjes een lamel van zilverui en druppel hier wat koffiesaus in. Garneer met de mizuna .</p> 



2 SOEP PASTINAAKSOEP MET MOSSELEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 kg pastinaak 3 uien 1 aardappel 2 l bouillon (2x kip en 2x rundblokjes) 400 ml volle melk	1/ PASTINAAKSOEP Schil en was de pastinaken, de ui en de aardappelen. Snijd de aardappel in blokjes van 1 cm. Snijd de pastinaken en de ui fijn. Warm de bouillon en de melk op. Laat de uisnippers gedurende 1 min zweten in een pan met een scheutje olijfolie. Voeg de pastinaken toe en kruid lichtjes met witte peper en zout. Bevochtig met de warme bouillon en melk. Voeg bij het kookpunt de aardappel blokjes toe en laat gedurende 20 min koken. Pureer met staafmixer de soep en passeer ze door een fijne puntzeef. ► Gebruik in zo'n witte soep altijd witte peper om te kruiden, dit om zwarte spikkels in de soep te vermijden.
2/ 200 g gerookt spek 250 ml room	2/ ROOM MET GEROOKT SPEK Snijd het spek in blokjes van 5 mm. Laat ze zweten in een sauteuse gedurende 2 à 3 min. Giet er de room op. Laat gedurende 10 min op een zacht vuurtje pruttelen. Giet de room door een zeef en bewaar room in de koeling. Houd spekjes apart.
3/ 1 kg mosselen 1 ui 1 wortel 50 g boter	3/ MOSSELEN Snijd de ui en wortel fijn. Maak mosselschelpen schoon met mesje. Niet in water spoelen. Laat groenten in pan met boter zweten gedurende 2-3 minuten. Voeg mosselen toe en draai vuur hoog. Kook mosselen gaar.
4/ 2 pastinaken	4/ PASTINAAKCHIPS Maak de pastinaak schoon. Snijd in dunne schijfjes (snijmachine stand 5). Frituren kort op 170°. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier.
5/ 	5/ SERVEREN Warm de soep op en kruid bij indien nodig. Haal mosselen uit schelp en meng met spekjes (van 2) en warm op zonder boter. Schik de mosselen en de pastinaakchips in een cirkel op een diep bord, waarbij je de mosselen en pastinaakchips afwisselt. Klop de (spek)room lichtjes op met een klopper. Verdeel de room in het midden van het bord. Giet de soep aan buitenkant van de mosselcirkel.



3 TUSSENGERECHT PLADIJSFILET MET AARDPEER EN HAZELNOOT

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 kg aardpeer 3 kippenbouillonblokjes 100 g boter 5 takjes dille room</p>	<p>1/ AARDPEERCREME Smelt voor de beurre noisette de geklaarde roomboter in een pan op middelhoog vuur tot hij goudbruin begint te kleuren. Roer dan met een garde tot de boter donkerder wordt en naar hazelnoten begint te ruiken. Laat hem niet aanbranden, houd de boter in beweging! Haal de pan van het vuur en voeg de kleingesneden dille toe. Let op, dit gaat even spetteren dus hou een beetje afstand. Zet opzij en laat afkoelen. Houd 2 aardperen met de grootste diameter apart voor straks, schil de rest en snij in blokjes. Zet ze net onder water, voeg kippenbouillonblokjes toe en breng aan de kook. Laat zachtjes gedurende ca. 20 min garen. Giet de beurre noisette ondertussen door een zeef met een keukenpapiertje erin zodat je een heldere vloeistof overhoudt. Giet de aardpeer af en doe in de cutter. Schenk hier een scheut beurre noisette en een scheutje room bij. Draai glad, de crème is perfect als de cutter het nét zelf in beweging kan houden. Voeg waar nodig om en om boter en room toe. Breng op smaak met (witte) peper en zout. Doe in een (dichte!) spuitzak en leg opzij.</p>
<p>2/ 14 pladijsfilets</p>	<p>2/ PLADIJSFILET Snijd de pladijsfilet bij en portioneer ze zo dat er per persoon 2 gelijke stukken zijn. Bestrooi de 'binnenkant' met zout en peper, leg de stukken dan op elkaar. Vacumeer met een scheutje olijfolie en gaar sous-vide op 62° C. Leg de (dichte) spuitzak met aardpeercrème ook in dit water, dan blijft die warm.</p>
<p>3/ 150 ml granaatappelsap 30 g suiker Zout 5 g agar agar 1 el rode wijnazijn</p>	<p>3/ GRANAATAPPELGEL Kook het granaatappelsap op samen met de suiker, een snufje zout, de agar en 1 el rode wijnazijn. Giet uit op een plateau en laat opstijven in de koelkast. Juist voor gebruik met dunschiller plakjes snijden, steek hier rondjes uit, ter grootte van truffelschijfje.</p>
<p>4/ 750 ml witte wijn 75 g boter 2 sjalot, fijngesnipperd 250 ml volle room</p>	<p>4/ WITTE WIJNSAUS Smelt boter in een pan en fruit hier de gesnipperde sjalot in. Blus af met de witte wijn en laat tot de helft inkoken. Voeg de volle room toe, laat de saus binden en breng op smaak met (witte) peper en zout. Zeef de saus, zet opzij en verwarm voor gebruik.</p>



5/

2 aardperen
28 g truffel
100 g hazelnoot

5/ GARNITUREN

Snij dunne plakken aardpeer op de mandoline, steek die plakjes uit en leg ze in ijswater. Zorg dat je per persoon 1 groter plakje hebt, daar kun je de rest dan wat makkelijker op leggen.

Pluk wat mooie takjes dille.

Schaaf wat plakjes truffel (niet te dun, dan proef je het bijna niet).

Rooster de grof gehakte hazelnoten in een koekenpan zonder vetstof.

6/

6/ SERVEREN

Spuit een flinke toef aardpeercrème in het midden op het bord. Met name in het midden heb je wat volume nodig om de plakjes aardpeer en truffel te kunnen houden.

Dep de pladijsfilet droog op keukenpapier en zet tegen zijkant van de crème.

Leg het grootste plakje aardpeer op een bord en maak hierop een rondje van de kleinere plakjes aardpeer, truffel en granaatappelgel; om en om. Plaats dit bovenop de crème.

Verdeel een paar blaadjes dille, die plakken mooi op de crème.

Schenk de saus erbij. Strooi de grofgehakte en geroosterde hazelnoten over en rond het gerecht.





4 SPOOM MUSKAATSORBET

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 500 g blik druiven zonder pit 250 ml witte druivensap 1 eiwit</p>	<p>1/ MUSKAATIJS De druiven uit blik pureren en het druivensap erdoor roeren. Houd 14 druiven apart voor garnering. Voor uitserveren in ijsmachine draaien tot ijs. Voeg halverwege draaitijd 1 losgeklopt eiwit toe.</p>
<p>2/ 750 ml Moscato d'Asti</p>	<p>2/ SERVEREN De bolletjes ijs over glazen verdelen, de Moscato d'Asti erover schenken en garneren met enkele druiven.</p>





5 HOOFDGERECHT RUND MET ZWARTE KNOFLOOK EN PEPERSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 10 teentjes zwarte knoflook 300 g kippenbouillon (blokje) 5 g Kappa Balsamico azijn naar smaak 30 g olijfolie</p>	<p>1/ CRÈME VAN ZWARTE KNOFLOOK Pel de teentjes look. Meng alle ingrediënten en verwarm ze tot 85°, mix glad en zeef het mengsel. Stort het geheel uit op een bakplaat en laat in de koelkast opstijven. Mix daarna opnieuw fijn en bewaar in een knijpflesje in de sous vide bij 60°.</p>
<p>2/ 2 kg runde kogel Zwarte peper Fleur de sel Boter</p>	<p>2/ RUND Verwijder de vliezen en trek het vlees vacuüm. Plaats het in een sous vide (warmwaterbad) van 60° C gedurende ca. 40 min. Haal het vlees uit de vacuümzak en kruid met peper en zout. Voor uitserveren kleur het vlees in beurre noisette. Laat het vlees even rusten onder aluminiumfolie. Portioneer het vlees en kruid met fleur de sel en versgemalen zwarte peper van de molen.</p>
<p>3/ 7 sjalotten 350 g suiker 1 liter water 100 g rode wijn 100 ml frambozenazijn</p>	<p>3/ ZOETZURE SJALOT Pel en snijd de sjalotten in dunne reepjes. Meng ze met de suiker en de azijn en trek vacuüm. Leg het vacuümzakje 15 min in kokend water. Laat afkoelen in de koelkast.</p>
<p>4/ 3 sjalotten 1 blaadje laurier 1 takje rozemarijn 1 teentje look 1 scheut cognac 200 ml rode wijn 300 g bruine fond mes puntje Xantana Zwarte peper Fleur de sel 2 el groene peperbolletjes</p>	<p>4/ PEPERSAUS Pel en snijd de sjalotten fijn. Stoof de sjalotten aan in een klontje boter. Doe er de laurier, rozemarijn en het gepelde teentje look bij. Blus met een scheut cognac, giet de rode wijn erbij en kook in voor de helft. Voeg de bruine fond erbij. Laat 15 min verder inkoken op een laag vuurtje. Zeef, voeg een mespuntje Xantana toe en mix glad. Voeg de groene peperbolletjes toe en kruid af met peper en zout. Laat dit even zachtjes trekken zodat de peperbolletjes hun smaak kunnen afgeven.</p>



<p>5/ 14 aardappelen Fleur de sel</p>	<p>5/ VLAAMSE FRIET Schil de aardappelen en snijd er dikke frieten van Pocheer de frieten in een friteuse op 160° C. Laat op een plaat afkoelen. Bak de aardappelen goudbruin en krokant op 180° C en kruid met fleur de sel.</p>
<p>6/ 4 tortilla vellen 100 g olijfolie Handvol peterselie Zout 1 citroen</p>	<p>6/ KROKANTE TORTILLA Verwijder de stelen van de peterselie. Mix de olijfolie met de peterselie en kruid met zout. Wrijf de tortilla's in met dit mengsel. Steek 14 rondjes uit de tortilla's, leg ze op bakpapier en plaats in de oven op 160° C tot ze krokant zijn. Rasp wat fijne zeste van citroen over de tortilla's.</p>
<p>6/ Ghoa cress of tuinkers</p>	<p>6/ SERVEREN Plaats het vlees op het bord en plaats de frieten ernaast. Leg er een krokante tortilla tegen. Werk af met de toefjes zwarte lookcrème, zoetzure sjalotten en takjes Ghoa cress. Serveer de pepersaus apart.</p> 



6 DESSERT AARDPEER, BEURRE NOISETTE EN CHOCOLADE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 500 g aardpeer 250 g water Garam masala 5 blaadjes gelatine (van 3 g per stuk) 200 g room 200 g witte chocolade</p>	<p>1/ PANNA COTTA VAN AARDPEER Week de gelatineblaadjes in een ruime hoeveelheid koud water. Gaar de geschilde aardpeer met de garam masala en het water op 90°C. Mix glad en los er de geweekte en uitgeknepen gelatine in op. Voeg nu de room toe. Giet dit mengsel op de witte chocolade, roer los en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Giet de mengeling in een spuitzak en spuit de panna cotta in silicone vormpjes naar keuze. Laat opstijven in de diepvries. Ontvorm de panna cotta ± 15 min. voor je hem wil serveren op het bord en laat hem ontdooien.</p>
<p>2/ 180 g suiker 800 ml melk 30 g notenpasta 120 g beurre noisette 8 dooiers 2 blaadjes gelatine (van 3 g per stuk)</p>	<p>2/ BEURRE NOISETTE IJS Week de gelatineblaadjes in een ruime hoeveelheid koud water. Maak beurre noisette van geklaarde gezouten boter. Warm de melk op met de notenpasta en boter. Klop de eierdooiers met de suiker tot 'en ruban' (lint). Giet de warme melk bij de eierdooiers en giet alles terug in de pan. Laat, al kloppend, indikken op het vuur (porter à la nappe). Haal de pan van het vuur en meng er de geweekte en uitgeknepen gelatine onder. Laat afkoelen. Draai juist voor serveren tot ijs in een sorbetière.</p>
<p>3/ 500 g room 30 g suiker 250 g pure chocolade 50 g melkchocolade 125 g eiwit 1 snufje zout</p>	<p>3/ ESPUMA VAN CHOCOLADE Kook de room op met de suiker. Giet dit op de chocolade. Meng er het zout en eiwit onder. Tijdens verwarmen goed kloppen met garde tot homogene massa. Doe het mengsel in een siphonfles en steek er 2 gaspatronen op. Houd de espuma warm in sous vide bij 60° C.</p>
<p>4/ 200 g witte chocolade 40 g gruë de cacao</p>	<p>4/ CRUMBLE VAN WITTE CHOCOLADE Smelt de witte chocolade in een voorverwarmde oven bij 140° C. Smeer de chocolade uit wanneer hij gesmolten is en bak verder. Controleer de chocolade om de 5 min door de onderkant te checken. De bovenkant verandert bijna niet, het is de onderkant die karamelliseert. De crumble is klaar wanneer de chocolade goudbruin geworden is. Meng er de cacao gruë onder en laat afkoelen.</p>



5/

5/ SERVEREN

Maak een mooie quenelle van het ijs en plaats dit naast de panna cotta.

Spuit een flinke toef van espuma ervoor.

Hak de crumble in stukjes en strooi over het bord.

