



1^e voorgerecht:
Coquille met witlofsalade



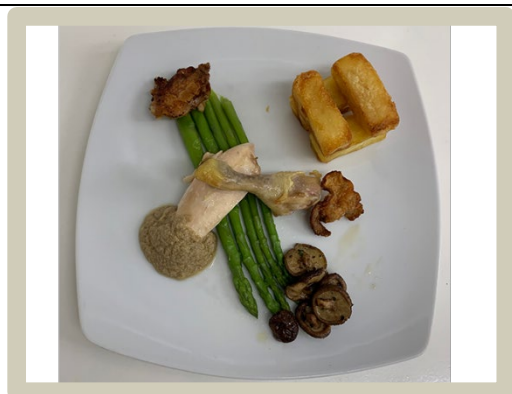
2^e soep:
Bieten-abrikozensoep



3^e tussengerecht:
Smoky aubergine met miso ✓



4^e spoom:
Meloen ijs met cava



5^e hoofdgerecht:
**Poussins met
paddenstoelenroomsaus**



6^e dessert:
**Rozencake met crème van
karnemelk**



1 - Voorgerecht



Coquille met witlofsalade

wijnadvies: Viognier Dumanet / Yalumba Y series Viognier

2 - Soep



Bieten-abrikozensoep

wijnadvies:

3 - Tussengerecht



Smoky aubergine met miso 

wijnadvies: : Kuhlmann-Platz Gewurztraminer Cuvée Prestige

4 - Spoom



Meloen ijs met cava

wijnadvies:

5 - Hoofdgerecht



Poussins met paddenstoelenroomsaus

wijnadvies: Ellerman Spiegel Spätburgunder Trocken

6 - Dessert



Rozencake met crème van karnemelk

wijnadvies: Mavrodaphne of Patras



1 VOORGERECHT COQUILLE MET WITLOFSALADE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 14 coquilles 4 tl bieslook peper en zout	1/ COQUILLES Spoel de coquilles schoon onder koud water en leg ze tussen een theedoek. Bewaar in de koelkast tot gebruik. ± 15 min voor serveren snijd de coquille met scherp mes in dunne plakjes. Breng op smaak met peper, zout, verse bieslook en een beetje van de vinaigrette.
2/ 2 limoenen + zeste 1 el bieslook (fijngesneden) 4 eieren 50 ml witte wijn 50 ml witte wijnazijn 1 el mosterd 1 el honing 50 ml olijfolie	2/ THOUSAND ISLAND VINAIGRETTE Meng de witte wijn, witte wijn azijn, citroenzijn en honing met een garde. Schenk daar al roerende de olijfolie bij. Breng op smaak met peper, zout, mosterd, limoensap en rasp van de limoenschil (zeste). Voor serveren meng de vinaigrette en voeg bieslook toe. Kook de eieren 10 minuten. Scheid vervolgens de dooier van het eiwit. Duw met een lepel de dooier door een zeef en doe hetzelfde met het eiwit maar houd dit apart van elkaar.
3/ 5 stuks witlof 2 appels (Granny Smith) 2 limoenen (sap) 3 el bieslook (fijn gesneden) 50 cl crème fraîche 3 el mayonaise 1 el mosterd	3/ WITLOFSALADE Halveer de witlof, verwijder de kern en snijd de witlof in julienne (reepjes). Snijd de appel in kleine blokjes en besprenkel met sap van 1 limoen. Doe dit samen met de witlof in een bakje. Meng de crème fraîche, mayonaise en mosterd. Breng op smaak met peper, zout en (eventueel) limoensap. Zet in de koelkast tot gebruik. Voor serveren meng salade en dressing door elkaar.
4/ waterkers	4/ SERVEREN Voor een mooie opmaak kun je een stekertje gebruiken. Vul deze met de witlofsalade en druk het lichtjes aan met de achterkant van een lepel. Leg de coquille dakpansgewijs op de salade en haal daarna het stekertje voorzichtig van het bord af. Drapeer het verkruimelde eiwit en eidooier en voeg nog wat bieslook toe. Druppel de vinaigrette over het gerecht en garneer tot slot met waterkers.





2 SOEP BIETEN-ABRIKOZENSOEP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ afsnijdsels van poissins (van5) 2,5 l water (koud) 6 kippenbouillon blokjes 5 gr. zout 2 uien 2 stengels bleekselderij 1 wortel 1 prei 15 g verse gember 2 laurierblaadjes 20 peperkorrels (gekneusd)</p>	<p>1/ KIPPENBOUILLON Doe een scheutje olie in een grote soeppan. Leg de poissins afsnijdsels erin. Snijd de groente grof en voeg toe. Laat deze even kleuren. Schenk dan het water, de kippenbouillon en zout in de pan, voeg dan de kruiden erbij. Breng het geheel aan de kook. Zodra het water begint te koken zet je het vuur heel laag. Laat bouillon een uurtje trekken. Leg een schone neteldoek in een zeef, en de zeef de bouillon.</p>
<p>2/ 3 uien 50 gr. boter 1 kg. rode bieten (gekookt) 2,5 l kippenbouillon (van 1)</p>	<p>2/ BIETENSOEP Snipper de ui grof en bak deze in de boter zacht op laag vuur. Laat ze niet bruinen. Snijd bieten grof en voeg toe bij de ui samen met de bouillon. Breng aan de kook, draai vuur laag, dek de pand af en laat alles ca. 15 min. zacht koken. Pureer met staaf mixer en passeer door fijne zeef.</p>
<p>3/ 2 uien 50 gr boter 400 gr abrikozen (geweld) 750 ml sinaasappelsap</p>	<p>3/ ABRIKOZENSOEP Snipper de ui grof en bak deze in de boter zacht op laag vuur. Laat ze niet bruinen. Snijd abrikozen grof en voeg toe bij de ui samen met 500 ml sinaasappelsap. Breng aan de kook, draai vuur laag, dek de pand af en laat alles ca. 15 min. zacht koken. Pureer met staaf mixer en passeer door fijne zeef. Het abrikozenmengsel moet dezelfde consistentie hebben als het bietenmengsel. Voeg wat sinaasappelsap toe als het te dik is.</p>
<p>4/ Accla cress</p>	<p>4/ SERVEREN Warm de soepen weer op en breng op smaak met peper en zout. Eerst de bietensoep in een warm bord, vervolgens voorzichtig de abrikozensoep mengen zodat een marmer-effect ontstaat. Garneer met een paar blaadjes cress.</p>





3 TUSSENGERECHT SMOKY AUBERGINE MET MISO



BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 7 aubergines (7 grote óf 14 kleintjes) 2 eieren 4 eidooiers (van dessert) 400 g rijstmeel 75 g maïzena 500 ml water (ijskoud) 250 ml spa rood (ijskoud)</p> <p>tarwebloem tempura</p>	<p>1/ SMOKY AUBERGINE Schil de aubergines en plaats ± 5 min. in rookoven. Zet het water en bruiswater in de koelkast en zorg dat deze goed koud is voor gebruik. Zeef het rijstmeel en maïzena en meng door elkaar. Doe het water, spa rood en ei in een kom en meng met elkaar. Voeg hier beetje bij beetje het rijstmeel en maïzena aan toe en meng tot een glad beslag. Zet koel tot gebruik.</p> <p>Voor serveren verhit de olie tot 180 graden Celsius. Haal de aubergine door de tarwebloem zodat deze volledig bedekt is en haal vervolgens door het tempura beslag. Frituur de aubergine in zonnebloemolie een aantal minuten tot deze goudbruin en krokant is. Laat daarna uitlekken op een rooster of keukenpapiertje.</p>
<p>2/ 200 g witte shiro miso 5 eidooiers (van dessert) 500 ml olijfolie 5 teentjes knoflook</p>	<p>2/ MISO AIOLI Doe de miso in een droge pan en zet op laag vuur. Laat al roerende karamelliseren tot de miso goudbruin is. Pel de knoflook en rasp fijn. Doe de knoflook, gekarameliseerde miso en ei in kom van de keukenmachine en mix kort. Voeg vervolgens langzaam de olie toe terwijl je met keukenmachine pureert totdat de aioli de juiste dikte en smaak heeft. Doe dit in een spuitfles.</p>
<p>3/ 10 g zwarte peper 5 gr zout 1 tl vijfkruidenpoeder</p>	<p>3/ ZOUT EN PEPER MIX Meng alle ingrediënten met elkaar.</p>
<p>4/ 1 tl chilivlokken</p>	<p>4/ CHILIVLOKKEN Snijd de gedroogde chili fijn en frituur een aantal seconden in een pannetje met ruim hete olie.</p>
	<p>5/ SERVEREN Serveer de aubergine met de miso aioli en garneer met de peper en zout mix en de gefrituurde chilivlokken.</p>



4 SPOOM MELOEN IJS MET CAVA

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 Charentais meloen 100 ml water 100 g suiker 1 eiwit</p>	<p>1/ MELOEN IJS Giet een bodempje water in 14 flûtes en plaats in vriezer. Snijd meloen grof en pureer in keukenmachine. Houd enkele klein gesneden blokjes apart voor garnering. Breng het suiker en het water in een pan aan de kook totdat de suiker is opgelost. Laat het dan nog een paar minuutjes doorkoken. Meng het suikerwater en de vruchtenmassa en plaats in koeling. Voor serveren draai massa in ijsmachine tot gewenste structuur. Voeg na ± 5 min losgeslagen eiwit toe.</p>
<p>2/ 1 fles cava Meloen blokjes (van 1) Munt</p>	<p>2/ SERVEREN Snijd enkele blaadjes munt in fijne reepjes. Met ijsbolletjestang in de flûtes klein bolletje ijs scheppen. Aanvullen met cava. Garneer met meloen en munt.</p>



5 HOOFDGERECHT POUSSINS MET PADDENSTOELENROOMSAUS


BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 7 poussins (piepkuiken) 3 l water 100 ml fond kippenbouillon	1/ POUSSINS POCHEREN Breng 3 liter water met de kippenfond aan de kook. Voor de kippenbouillon. Snijd de pootjes los van het piepkuiken en snijd vervolgens het dijbeen los van de drumstick. Snijd daarna de rug en vleugels van het coffre (borstkas) zodat je alleen de borstkas met de filets met vel overhoudt. Afsnijdsels naar soep. Doe de pootjes (dijbeen en drumstick) en de borstkas in een bak en giet hier de warme bouillon overheen, zorg dat alles onder de bouillon staat. Laat dit ongeveer 15 minuten pocheren. Controleer of de bouillon waarin het piepkuiken wordt gepocheerd is afgekoeld. Warm de bouillon in dat geval opnieuw op in een pan, giet vervolgens weer over het piepkuiken en laat verder garen. Herhaal zo nodig 3-4 keer. Tot deze gaar is. Laat deze tot 7 in de bouillon liggen.
2/ 500 g champignons 3 sjalotten 3 takjes tijm 4 laurierbladjes 250 ml witte wijn 300 ml kippenfond (van 1) 250 ml slagroom 100 g geklaarde boter	2/ PADDENSTOELENROOMSAUS Pel de sjalot en snipper fijn. Snijd de champignons in grove stukken. Verhit geklaarde boter in een pan en zweet de sjalot, champignon, tijm en laurier ongeveer 3 minuten op middelhoog vuur. Blus af met de droge witte wijn en laat de alcohol verdampen. Voeg dan de kippenbouillon toe en breng dit aan de kook. Laat vervolgens tot 1/3 inkoken. Giet daarna de slagroom erbij en laat langzaam opwarmen op laag vuur. Voor uitserveren schuim de saus op met een staafmixer en giet daarna door een fijne zeef.
3/ 14 aardappelen (bintjes)	3/ POMMES NEUF Schil de aardappelen en snijd zet ze in dikke frieten van ongeveer 2 cm breed. Kook ze ongeveer in 10 min beetgaar in sterk gezouten water. Voor uitserveren frituren op 180°.
4/ 42 groene asperges ijswater wat kippenbouillon (van 1)	4/ GROENE ASPERGES Schil het onderste gedeelte van de asperge. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook hierin de asperges beetgaar. Direct hierna in ijswater koelen. Voor uitserveren de asperges met boter en een beetje kippenbouillon (van 1) verwarmen.



<p>5/ 600 ml kippenbouillon (van 1)</p>	<p>5/ GEVOGELTEJUS Laat de 600 ml kippenbouillon inkoken tot 400 ml Maak er een sterke gevogeltejus van.</p>
<p>6/ 200 gr shiitake (mini) 50 g boter 1 el bieslook (gesneden) kippenbouillon (van 1)</p>	<p>6/ SHIITAKE Warm de shiitake kort op in een beetje kippenbouillon en breng op smaak met peper en zout. Giet daarna af en meng met de boter en bieslook.</p>
<p>7/</p>	<p>7/ POISSINS AFWERKEN Haal het kuiken uit de bouillon. Voeg de kippenboutjes toe aan de ingekookte warme gevogeltejus (van 5) en laat even marineren. Snijd de filets van het karkas met een scherp mes en trek het vel er vanaf. Warm deze nog even op in de warme kippenbouillon. Verwarm de boter in een koekenpan en bak hierin het dijbeen van de kip op het vel totdat deze mooi krokant is.</p>
<p>8/</p>	<p>8/ SERVEREN Leg de asperges op het bord met daarop de kippenborst. Leg er een kippenboutje en kippendij bij. Garneer het gerecht met de shiitake en de paddenstoelenroomsaus en serveer met de frites.</p> 



6 DESSERT ROZENCAKE MET CRÈME VAN KARNEMELK

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 500 g aardbeien 250 g suiker 250 ml water</p>	<p>1/ AARDBEIENJUS Verwijder de kroontjes van de aardbeien en halveer de aardbeien. Doe ze nu in pan met gatenbodem. Was de aardbeien niet vooraf! Dit heeft daadwerkelijk invloed op het uiteindelijke resultaat. Doe de suiker en het water in een pan en breng op middelhoog vuur aan de kook. Hang boven-deze pan de pan met de aardbeien en dek de pan goed af met deksel. Zet op laag vuur en laat suikerwater inkoken tot de helft. Zet geheel koel weg tot gebruik.</p>
<p>2/ 6 eiwit 250 g rozensiroop 80 g suiker gelatine (5 blaadjes)</p>	<p>2/ ROZENCAKE Zet oven op 100° en plaats bovenin een bak met kokend water. Week gelatine in koud water. Doe het eiwit in beslagkom met mixer en klop luchtig. Doe de rozensiroop en de suiker in een steelpannetje en zet op middelhoog vuur. Laat 1 minuut warm worden. Knijp vervolgens de gelatineblaadjes uit en voeg toe aan de rozensiroop. Giet de rozensiroop langzaam bij het eiwit terwijl de mixer draait. Laat ± 2 minuten doorkloppen tot een zalvige massa. Schenk het mengsel in muffinvormen en dek af met vershoudfolie. Verlaag de oven naar 90° en plaats bovenin een nieuwe bak met kokend water. Zet de rozencake in de oven voor 30 minuten. Zet daarna koel tot gebruik.</p>
<p>3/ 500 ml karnemelk 80 g suiker 4 tl bindmiddel (xantana)</p>	<p>3/ KARNEMELK CREME Doe de karnemelk, de suiker en het bindmiddel in een hoge maatbeker en klop op met een staafmixer tot er een dikke crème is ontstaan. Stort in een spuitzak en zet weg in de koelkast tot gebruik.</p>
	<p>4/ SERVEREN Spuit de karnemelk crème in het midden van een cocktailglas. Schenk een beetje aardbeienjus eromheen. Plaats rozencake op een klein bordje en schenk de aardbeienjus er overheen. Garneer met de cressen.</p>