



1^e Amuse:
Soesjes met ganzenlever



2^e Voorgerecht:
**Gepaneerd eitje met sesam en
bloemkool mousseline en shimeji**



3^e Soep:
**Butternutvelouté met spek,
pitten en rozijnen**



4^e Tussengerecht:
**Kabeljauw in 't groen en
spinazieflan**



5^e Hoofdgerecht:
**Pork wellington, fondant
aardappeltje, gevulde appel,
cranberrysaus**



6^e Dessert:
**Chocolade-walnotenbiscuit met
gekaramelliseerde sinaasappel
en witte chocolademousse**



1 - Amuse



Soesjes met ganzenlever

wijnadvies: : La Fleur Renaissance Sauternes 37,5 cl

2 – Voorgerecht



Gepaneerd eitje met sesam en bloemkool mousseline en shimeji

wijnadvies: Bauer Weißer Burgunder

3 - Soep



Butternutvelouté met spek, pitten en rozijnen

wijnadvies:

4 - Tussengerecht



Kabeljauw in 't groen en spinazieflan

wijnadvies: Goggiano Chardonnay Piemonte doc

5 - Hoofdgerecht



Pork Wellington, fondant aardappeltje, gevulde appel, cranberrysaus

wijnadvies: Ellerman Spiegel Spätburgunder Trocken / Babylon's Peak Pinotage

6 - Dessert



Chocolade-walnotenbiscuit met gekaramelliseerde sinaasappel en witte chocolademousse

wijnadvies: Dona Helena Moscatel de Setúbal



1 AMUSE SOESJES MET GANZENLEVER EN PEPERKAMEL

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 110 ml melk 110 ml water 75 g boter 4 g suiker 4 g zout 150 g patisseriebloem 4 eieren</p>	<p>1/ SOESJES Breng de melk en het water aan de kook met de boter, het zout en de suiker. Neem de pan van het vuur en voeg alle bloem ineens toe. Zet de pan terug op een zacht vuur en laat drogen, roer met spatel goed door. Doe het beslag in de mixer met de vlinder en laat het even draaien terwijl je de eieren één voor één toevoegt tot de juiste dikte bereikt is. Doe het beslag in een spuitzak met ronde spuitmond en spuit egale toefjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Laat voldoende ruimte tussen de porties beslag, want het volume zal tijdens het bakken verdubbelen. Bak ± 30 minuten in een voorverwarmde oven bij 165° C.</p>
<p>2/ 210 g ganzenlever / faux gras Peper en zout scheutje port</p>	<p>2/ GANZENLEVER Maal de ganzenlever in de cutter óf met staafmixer. Breng op smaak met peper en zout en (eventueel) een klein scheutje port. Doe de ganzenlever in een spuitzak met gekartelde spuitmond.</p>
<p>3/ 100 g suiker 50 ml water Peper van de molen</p>	<p>3/ PEPERKAMEL De karamel bereiden juist voor serveren! Breng de suiker met het water aan de kook en laat inkoken tot 156° C of tot de karamel lichtbruin van kleur is. Kruid de karamel met peper van de molen.</p>
<p>4/ Platte peterselie</p>	<p>4/ SERVEREN Snijd een hoedje van de afgekoelde soezen en spuit ze vol met de ganzenlever. Druppel de karamel over de 'hoedjes' van het soesje en plak hier platte peterselie op. Laat iets afkoelen.</p>





2 VOORGERECHT GEPANEERD EITJE MET BLOEMKOOLMOUSSELINE



BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 bloemkool (groot) 80 g boter Nootmuskaat zout	1/ BLOEMKOOLMOUSSELINE Snijd de bloemkool in grote stukken en kook gaar in de stoompan. Laat de bloemkool goed uitstomen en pureer ze tot een luchtige saus met de boter. Breng op smaak met nootmuskaat en zout.
2/ 150 g shimeji	2/ SHIMEJI (BEUKENZWAM) Borstel de shimeji schoon en snijd de steeltjes bij.
3/ 5 teentjes knoflook 50 ml olijfolie	3/ KNOFLOOKCHIPS Fruit de flinterdunne plakjes knoflook krokant in de olijfolie en laat uitlekken op keukenpapier. Bewaar de olie voor de shimeji.
4/ 2 el verse oregano 5 takjes platte peterselie 100 ml druivenpitolie	4/ OREGANO-OLIE Mix de oregano en de platte peterselie met de druivenpitolie in een blender. Zeef de olie.
5/ 14+2 eieren 2 el sesamzaad 100 g Japans broodkruim 100 g fijne bloem 1 flinke scheut witte azijn	5/ GEPANEERD EITJE (gepocheerd) Breng een ruime pan water aan de kook met een flinke scheut witte azijn, houd het water tegen het kookpunt aan. Breek 14x elk ei afzonderlijk in een kommetje. Breng het water in beweging met een garde en laat de eieren één voor één in het water glijden. Werk hierbij snel het eiwit rond de dooiers met een eetlepel en pocheer in ± 3 min de eieren. Koel de gepocheerde eieren onmiddellijk in een grote schaal ijskoud water en laat ze daarna uitlekken op een doek. Snijd eventuele sliertjes van de eieren. Klop de 2 eieren los. Wentel de gepocheerde eieren voorzichtig eerst door de bloem, dan door de losgeklopte eieren en tot slot door het broodkruim gemengd met sesamzaadjes.
5/ platte peterselie oregano bieslook	5/ SERVEREN Verwarm de kleine friteuse op 180° C. Warm de bloemkoolmousseline op, bak de shimeji kort in de knoflookolie en kruid ze met peper en zout. Fruit de gepaneerde eieren goudbruin in de hete friteuse en laat ze uitlekken op keukenpapier. Verdeel de bloemkoolmousseline over het bord, schik het gepaneerd eitje erop en werk af met de shimeji, verse plukjes tuinkruiden, de oregano-olie en de knoflookchips.





3 SOEP BUTTERNUTVELOUTÉ SPEK, PITTEN EN ROZIJNEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 pompoen 2 wortels 1 ui 1/2 prei 2,5 l gevogeltebouillon	1/ BUTTERNUTSOEP Schil de groenten en snijd ze in grove stukken. Sueer de groenten in boter en laat ze ± 8-min sudderen. Roer regelmatig door. Bevochtig met de bouillon en laat 30 min zachtjes koken (frémir). Mix de soep glad en bind ze eventueel bij
2/ 250 gr gerookt spek	2/ SPEK Snijd het spek in fijne blokjes en bak ze in een droge antiaanbakpan. Ze mogen goed uitgebakken zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
3/ bieslook 25 g pompoenpitten 25 g pijnboompitten 25 g zwarte rozijnen 300 g mascarpone	3/ GARNITUUR Versnipper de bieslook en meng samen met de geroosterde pitten, het spek en de fijngesneden rozijnen door de mascarpone. Houd een beetje bieslook apart voor serveren
4/ 150 ml room 1 dooier	4/ LIAISON Klop de dooier los in de room en meng deze liaison op het laatst door het garnituur.
5/ bieslook (van 3)	5/ SERVEREN Plaats een ring in het midden van een diep bord en verdeel de garnituur. Schenk soep er omheen en verwijder daarna de ring. Serveer direct.





4 TUSSENGERECHT KABELJAUW IN 'T GROEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 200 g spinazie 1 ei 2 eidooiers 75 ml room, opgekookt 75 ml volle melk Peper, zout, nootmuskaat</p>	<p>1/ SPINAZIEFLAN Reinig de spinazie. Kook kort af in gezouten water en koel direct in ijswater. Laat goed uitlekken en snijd het klein. Voeg 1 ei en 2 eidooiers, de melk en de gekookte room toe. (De room moet gekookt zijn om schiften tegen te gaan). Kruid met peper, zout en muskaatnoot. Giet het in boterde vormpjes en bak af bij 140° C gedurende ca. 20 min.</p>
<p>2/ 2 kleine sjalotjes 50 ml witte wijn Tijm en laurier 250 ml visfumet 250 g spinazie Peterselie Citraensap Witte roux</p>	<p>2/ GROENE SAUS Kook de visfumet met witte wijn, sjalot, tijm en laurier. Zeef de saus en bind deze dan met witte roux. De saus mag op dit moment dikker dan gewoonlijk zijn. Reinig de spinazie. Kook kort af in gezouten water en koel direct in ijswater. Pers goed uit en pureer. Mix de peterselie met de saus en voeg de spinazie toe. Kruid met peper en zout en citroensap.</p>
<p>3/ 1 venkel (groot) 150 ml sushi azijn Peper en zout</p>	<p>3/ VENKELSALADE Snijd de venkel met de snijmachine zeer fijn (stand 4) en breng op smaak met sushi azijn en peper en zout.</p>
<p>4/ 1200 gr. kabeljauw Olijfolie</p>	<p>4/ KABELJAUW Trancheer de kabeljauw in 14 porties met vel eraan. Droog af, kruid met peper en zout en bak kort in olijfolie. Gaar verder in een oven van 180°C.</p>
<p>5/ 1 zak pappadum</p> 	<p>5/ SERVEREN Nappeer de groene saus in het midden van het bord. Plaats hierop de kabeljauw. Hier bovenop de spinazieflan. Leg een beetje venkelsalade en pappadum er tegenaan.</p>



5 HOOFDGERECHT PORK WELLINGTON, GEVULDE APPEL, CRANBERRYSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 4 varkenshaasjes Olijfolie Roomboter 500 g kastanjechampignons 1 ui 1 teentje look 1 el verse tijmblaadjes 25 dunne plakken Parmaham 2 vellen bladerdeeg (groot) 2 eidooiers 3 el melk</p>	<p>1/ PORK WELLINGTON</p> <p>Bestrooi de varkenshaasjes aan beide kanten met peper en zout. Verhit de olijfolie in een koekenpan en voeg een klontje boter toe. Korst varkenshaasjes rondom goudbruin (kort maar krachtig), haal uit de pan en laat afkoelen.</p> <p>Hak de champignons heel fijn in de cutter. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Smelt een klontje boter in een koekenpan en bak de champignons, ui, knoflook en de tijm tot al het vocht uit de champignons is verdampt.</p> <p>Maak 2 rollen:</p> <p>Leg de plakken ham, elkaar overlappend, in een rechthoek op plasticfolie. Verdeel het champignonmengsel erover. Leg per rol 2 afgekoelde varkenshaas erop en rol met behulp van het plasticfolie mooi strak op. Laat het pakketje minstens 15 min rusten in de koelkast.</p> <p>Leg het bladerdeeg op een met bloem bestoven werkbank om het ingerolde varkenshaasje in te kunnen rollen. Verwijder voorzichtig de plasticfolie rondom het vleespakketje en leg het op het uitgerolde bladerdeeg. Rol het deeg nu op en laat het deeg ca. 2 cm overlappen. Leg de Wellington met de deegnaad naar onderen op een vel bakpapier en bestrijk het deeg met een mengsel van eidooier en melk. Laat de Wellington nu minstens 1 uur rusten in de koelkast, hierdoor bakt straks het deeg veel mooier.</p> <p>Verwarm de oven voor op 180° C hete lucht. Bestrijk de Wellington nog een keer met het strijksel van eidooier met melk. Bak in de oven in ± 30 min tot het deeg mooi goudbruin en gaar gebakken is. Laat de Wellington na het bakken ca. 10 min rusten voor je het in plakken snijdt.</p>
<p>2/ 500 g rode kool 14 kleine appels</p>	<p>2/ GEVULDE APPEL MET RODE KOOL</p> <p>Hol de appeltjes uit met een Parisienne boor en leg in water met scheutje azijn. Warm de rode kool goed op.</p> <p>Vul de appeltjes met de rode kool en leg op ieder appeltje een klein beetje klontje boter. Bak de appeltjes in een voorverwarmde oven van 180° C af in 20-25 min.</p> <p>Rest van de rode kool apart serveren.</p>



3/

1 kg aardappels
150 g boter
1 teentje look
1 takje rozemarijn
2 takjes tijm
1 l runderbouillon

3/ FONDANT AARDAPPELTJE

Snijd de aardappels in plakken van ± 3 cm en vorm 42 cilinders met behulp van steker van 2 cm. (Schillen hoeft dus niet). Was de aardappels in koud water.

Klaar boter en bak de aardappels in de geklaarde boter en bestrooi met wat zout. Draai zodra een kant bruin is de aardappels om en voeg knoflook, rozemarijn en tijm toe. Voeg runderbouillon toe tot ze voor 2/3 onderstaan. Doe het deksel op de pan en gaar de aardappels in 25-30 min. Serveer direct!

4/

300 g cranberry's (diepvries)
150 ml sinaasappelsap
150 ml runderfond
1 takje tijm
100 ml porto
75 g suiker

4/ CRANBERRYSAUS

Breng de cranberry's samen met het sinaasappelsap en de tijm aan de kook en laat zacht sudderen tot alle bessen kapot zijn. Maak daarna met een pollepel alles goed kapot. Voeg de porto, de fond en de suiker toe en breng terug aan de kook. Laat zachtjes inkoken tot de gewenste dikte.

5/

5/ SERVEREN

Leg een dikke plak Pork Wellington op het bord, zet hier het gevulde appeltje naast en 3 aardappel fondants. Schenk de cranberrysaus over de Wellington en druppel deze ook over de rode kool.





6 DESSERT CHOCOLADE-WALNOTENBISCUIT SINAASAPPEL EN WITTE CHOCOLADEMOUSSE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 200 g pure chocolade 100 g boter + zachte boter om in te vetten 300 g walnoten 6 eieren 250 g poedersuiker</p>	<p>1/ BISCUIT Verwarm de oven voor op 160° C. Bekleed een bakblik met bakpapier (je moet 14 cirkels eruit kunnen halen.) Smelt de pure chocolade en de boter au bain-marie. Zorg ervoor dat het kokende water de onderkant van de kom niet raakt en laat het chocolademengsel niet te heet worden. Hak de walnoten fijn. Doe de eieren en de poedersuiker in een kom en klop goed. Schenk al kloppend het chocolademengsel en walnoten erbij en verdeel dit beslag in een gelijkmatige laag over het bakblik. Zet het bakblik op het rooster in het midden van de oven en bak de biscuit in ± 30 min gaar. Controleer de gaarheid met een satéprikker, deze moet er schoon en droog uitkomen. Haal de biscuit uit de oven en laat ca. 10 min in de braadslee afkoelen. Stort de biscuit op een snijplank en steek er met een kookring 14 cirkels uit. Laat op een rooster volledig afkoelen en bewaar in een luchtdichte doos. Bewaar de (kleingesneden) afsnijdsels afgedekt in de diepvries.</p>
<p>2/ 200 g witte chocolade 250 g slagroom</p>	<p>2/ CHOCOLADEMOUSSE Smelt de witte chocolade au bain-marie (op dezelfde manier als voor de biscuit). Laat de chocolade opnieuw niet te heet worden. Doe de slagroom in een kom en klop stevig. Spatel de gesmolten chocolade door de slagroom en bewaar de chocolademousse afgedekt in de koelkast.</p>
<p>3/ 6 sinaasappels 150 g kristalsuiker</p>	<p>3/ GEKARAMELLISEERDE SINAASAPPEL Schil de sinaasappels inclusief het vel. Snijd de partjes tussen het membraan uit en vang daarbij het sap op. Knijp ook de velletjes uit. Verwarm de kristalsuiker in een koekenpan en laat karamelliseren. Meng het opgevangen sinaasappelsap erdoor en laat even, onder voortdurend roeren, inkoken. Neem van het vuur en wentel vervolgens de sinaasappelpartjes door de karamel. Laat ze afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.</p>
<p>4/ 3 blaadjes basilicum 30 g suiker</p>	<p>4/ BASILICUMSUIKER Snijd de basilicumblaadjes fijn en meng deze met de suiker in een vijzel.</p>



5/

50 g witte chocolade (reep)

14 tl basilicum-suiker

Atsina Cress of muntblaadjes

5/ SERVEREN

Maak op elk bord een waaier van de partjes gekaramelliseerde sinaasappel. Leg hier een biscuitcirkel op. Maak met behulp van 2 eetlepels quenelles van de chocolademousse en leg op elk stuk biscuit een quenelle.

Rasp er de witte chocolade en wat van de bevroren afsnijdsels van de biscuit over. Schep op elke quenelle een tl van de basilicum-suiker en garneer met de Atsina Cress of munt.

