



1<sup>e</sup> amuse:  
**Ceviche tartaar van makreel in  
witlof**



2<sup>e</sup> Voorgerecht:  
**Makaron Foie-rero Rocher**



3<sup>e</sup> soep:  
**Vichyssoise met forel en  
appelsalsa**



4<sup>e</sup> tussengerecht:  
**Zeeuwse bloemkool** ✓



5<sup>e</sup> hoofdgerecht:  
**Gelakt buikspek en kabeljauw**



6<sup>e</sup> dessert:  
**Appeldessert met witte  
chocolade en gember**



1 - Amuse



Ceviche tartaar van makreel in witlof

wijnadvies: Care Garnacha Blanca Barrica

2 - Voorgerecht



Makaron Foie-rero Rocher

wijnadvies: Chateau Haute Fonrousse Monbazillac

3 - Soep



Vichyssoise met forel en appelsalsa

wijnadvies:

4 - Tussengerecht 



Zeeuwse bloemkool

wijnadvies: Trimbach Pinot Blanc

5 - Hoofdgerecht



Gelakt buikspek en kabeljauw

wijnadvies: Les Bertholets Grande Reserva Chardonnay

6 - Dessert



Appeldessert met witte chocolade en gember

wijnadvies: Ribota Moscato d'Asti DOCG



### 1 CEVICHE TARTAAR VAN MAKREEL IN WITLOF

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 2 makrelen (of filets) 1 sjalotje ½ Spaanse peper sap en rasp van 1 limoen 10 g koriander zeezout peper</p>	<p>1/ TARTAAR Fileer de makreel van achter de kieuw naar de staart en snijd de huid eraf. Snijd aan beide kanten van de midden graat van kop tot ¾ de staart. Haal de graat eruit. Let op de kleine graatjes! Leg de vis op een RVS plateau en vries even in. Snijd de sjalot en de Spaanse peper ragfijn. Hak de koriander ook fijn. Als de makreel licht is aan gevoren ook heel fijn snijden. Maak op smaak met peper en zout, limoensap en rasp. Doe in een spuitzak en leg koud weg.</p>
<p>2/ 1 ei 1 tl mosterd 1 el witte wijnazijn 150 ml zonnebloemolie zout wasabi</p>	<p>2/ WASABIMAYONAISE Maak de mayonaise op de gebruikelijke wijze. Breng deze op smaak met een beetje wasabi</p>
<p>3/ 3 stronken witlof Tartaar (van 1/ Zeezout</p>	<p>3/ WITLOF Snijd de blaadjes van de stronken en blancheer heel even in ruim kokend water met zeezout. Koel terug in koud water en droog de blaadjes <i>(deppen en even in de oven op 50°C?)</i> Leg de blaadjes dakpansgewijs in de breedte naast elkaar op keukenfolie (ca 7 blaadjes). Spuit de tartaar erop en maak er een strakke rol van ca. 2 cm diameter. Maak zo verschillende rollen. Snijd de rol met het plastic er omheen in cannelloni's van ongeveer 6 cm. Verwijder nu het plastic.</p>
<p>4/ 25 g haringkaviaar 1 bakje shiso leaves green Mooie olijfolie Beetje frisée (krulandijvie)</p>	<p>4/ OPMAAK Snijd de shiso leaves heel fijn julienne. Meng met de frisée en eventueel andere cress. Maak aan met een beetje olijfolie. Leg een klein toefje sla op een klein bordje. Schik de cannelloni erop. Doe daar bovenop een klein bolletje wasabimayonaise en daarop de haringkaviaar.</p>





## 2 FOIE-RERO ROCHER

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 2 g gemalen witte peper 400 g ganzenlever 4 gram keukenzout 20 ml witte port 20 ml calvados 20 ml cognac</p>	<p>1/ GANZENLEVER Snijd de ganzenlever doormidden en ontvlies deze door met een klein mesje het vlies eraf te wrijven. Snijd hem in stukjes en meng het met de overige ingrediënten. Leg 2 stroken vershoudfolie van 30 cm boven op elkaar. De foie komt hier horizontaal bovenop. Rol op tot een mooie rol door eerst een strook foie over de foie te vouwen. Steek dit strak onder de foie. Rol het helemaal op. Maak 1 zijkant dicht door het strak dicht te draaien. Haal de lucht uit de rol door met je handen wat druk te zetten en vorm het tot een perfecte rol. Draai nu de andere kant dicht. Rol het geheel in aluminium folie en leg het 1 uur in de vriezer. Verwarm de oven op 70 graden en zet er een bak water in. Haal de rol uit de vriezer en steek er een kernthermometer in. Leg de rol in heet waterbad en laat de foie in een klein half uurtje garen tot een temperatuur van 50 gr. C is bereikt. Haal de foie uit het bad en laat hem direct schrikken in ijswater. Laat het 15 minuten koelen in de koeling en maak de rol strak door aan de uiteinden te draaien.</p>
<p>2/ 150 g amandelpoeder 150 g poedersuiker 150 g kristalsuiker 40 ml water 2 + 2 eiwitten</p>	<p>2/ MACARONS Maal voor de macarons het amandelpoeder en wat poedersuiker ragfijn in de keukenmachine. Meng dit met de helft van het eiwit. Kook de suiker in het water tot 114 °. Klop de overige eiwitten op in de keukenmachine. Voeg geleidelijk het suikerwater toe. Laat de keukenmachine een paar minuten flink draaien zodat alles koud wordt geklopt. Vervolgens voeg je het toe aan het amandelpoeder mengsel. Doe het in een spuitzak met gladde spuitmond. Leg een bakmatje op de bakplaat. Spuit het mengsel hierop. LET OP! Spuit heel kort, vanaf het midden en van boven af zodat het egaal verdeeld wordt. Trek het een klein beetje omhoog en draai met de pols af na het spuiten. Bak het geheel 2 keer in de oven op 155° gedurende ± 6 minuten. Na de 1<sup>e</sup> keer bakken draai je het rooster om. Laat macarons drogen op ovenrekje.</p>



3/

Suikerwater:  
200 ml water  
300 g suiker  
150 g glucose  
1/3 citroen

50 ml cabernet sauvignon azijn  
50 g boter

3/ CABERNET SAUVIGNON KAMEL

Maak je eerst suikerwater.

Zet het water op en voeg dan de suiker en glucose toe. Knijp de 1/3 citroen en voeg zowel het sap als de schillen toe aan de pan. Breng het aan de kook en zet het vuur dan direct uit. Zeef het suikerwater door een fijne zeef. Zet het gezeefde suikerwater weer op. Kleur het mooi licht bruin op middelhoog vuur gedurende 4 a 5 minuten.

Zet het vuur uit en doe er langzaam de azijn bij.

**LET OP!** Dit kan flink spetteren. Zet het vuur weer laag en laat het niet meer koken. Voeg boter toe en laat het indikken naar de gewenste dikte.

**ZET HET NIET IN DE KOELKAST.**

4/ OPMAAK

25 g Bresilienne nootjes

4/ SERVEREN

Van de foie snijd je een mooie plak van 1,5 cm. Leg dit op folie. Vouw de folie eroverheen en duw met een bord of stempel tot de foie 1 cm dik is. Leg de macaron met de bolle kant naar beneden en leg de foie erop. Hierop doe je wat karamel en fijn gemalen zwarte peper uit de molen. Op de bovenkant van de macaron spuit je de karamel. Dompel de bovenkant in de bresilienne nootjes en leg deze bovenop het geheel.





### 3: VICHYSOISE MET FOREL EN APPELSALSA

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 3 prei 250 g knolselderij 250 g aardappel 100 g boter 250 ml droge witte wijn 3 l kippenbouillon	1/ SOEP Snijd het groene deel van de prei. Dit wordt niet gebruikt. Was het witte deel en snijd in ringen. Schil de knolselderij en de aardappels en snijd in blokjes. Smelt de boter in een grote pan en bak hierin op laag vuur de prei, knolselderij en de aardappel aan. Pas op dat de groente niet kleurt; een vichyssoise hoort licht van kleur te zijn. Blus vervolgens af met de witte wijn. Laat even inkoken en voeg dan de bouillon toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat met de deksel op de pan circa 45 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met peper en zout.
2/ 2 appels (Granny Smith) 2 sjalotjes 2 el witte-wijnazijn 2 el water ¼ bosje peterselie ¼ bosje bieslook 2 el olijfolie	2/ SALSA Snijd de appel met schil in zo klein mogelijke blokjes en voeg azijn toe. Snipper de sjalot zo fijn mogelijk en meng met de appel. Hak de peterselie en de bieslook zeer fijn en meng samen met de olijfolie door de appel. Breng op smaak met peper en zout.
3/ 300 g gerookte forel 50 g geschaafde amandelen	3/ GARNERING Rooster de amandelen in een droge koekenpan. Laat afkoelen. Maak forellen schoon en snijd grof.
4/	4/ SERVEREN Verdeel de soep over diepe borden of kommen, leg in elk bord een stuk forel en een lepel salsa. Garneer met de amandelen. 



### 4 TUSSENGERECHT ZEEUWSE BLOEMKOOL



BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 100 g Beluga linzen	1/ LINZEN Kook de linzen volgens aanwijzing op verpakking. Giet de linzen af in een zeef, dep ze droog en bak ze vervolgens in 4 minuten krokant in de frituur op 180°. Gebruik hiervoor een fijne zeef! Leg de gebakken linzen op keukenpapier en laat ze afkoelen. Meng de linzen vervolgens met wat komijnpoeder, venkelpoeder en zout.
2/ 2 bloemkolen plantaardige olie	2/ BLOEMKOOL Verwarm de oven voor op 220 gr. C. Maak de bloemkoolschoon door de bladeren te verwijderen en snijd 14 rozen ter grootte van een mandarijn uit de bloemkool. Leg de rozen in een ovenschaal en besprenkel ze met plantaardige olie. Strooi er wat peper en zout overheen en schuif de ovenschaal in de oven ongeveer 15 a 20 minuten. Check de gaarheid door er een saté prikker in te steken. Als deze er gemakkelijk doorheen gaat, zijn de roosjes gaar.
3/ Afsnijdsels van 2/ 100 ml melk peper zout nootmuskaat	3/ BLOEMKOOL CREME Snijd de restjes bloemkool, ook de stelen, in gelijke blokjes en kook deze gaar in ruim kokend water met een snufje zout. Mix de gare bloemkool, zonder het kookvocht, met wat melk tot een gladde crème ontstaat. Breng op smaak met de kruiden. Doe dit in de blender of met een staafmixer. Zet de crème vervolgens weg in een afgedekte pan, zodat hij warm blijft.
4/ 100 g roomboter 2 el allesbinder 100 ml room 100 ml melk 100 ml water	4/ BOTERSAUS Zet de steelpan op laag vuur en doe hierin de boter. Laat het zeker 30 minuten heel zachtjes bruin worden. Roer de boter regelmatig door. Wanneer de boter licht bruin is en nootachtig ruikt, schenk je de heldere boter door de bolzeef in een andere pan. Voeg hier de room, melk en 200 ml water aan toe en breng op smaak met peper en zout. Breng vervolgens de saus aan de kook en bind deze met de allesbinder.
5/ 150 g oesterzwammen 4 el sushi azijn	5/ OESTERZWAMMEN Scheur mooi gelijke delen van de oesterzwammen en leg ze in een kom. Voeg hier de sushi azijn aan toe en schep de oesterzwammen voorzichtig om. Laat ze minimaal 15 minuten marinieren.





6/

25 g boter  
1 sjalotje  
2 tenen knoflook  
200 g oesterzwam

60 g boter  
75 g bloem  
350 ml paddenstoelbouillon  
2 blaadjes gelatine 5-7 gr.

2 eidooier  
30 ml slagroom

2 eiwitten  
2 el water  
1 el bloem  
fijn en grof paneermeel

6/ BITTERBAL VAN OESTERZWAM

Verhit 25 gram boter in een koekenpan en fruit daarin de sjalotjes en knoflook op laag vuur zo'n 5-10 minuten, tot de sjalotjes glazig zijn. Zet het vuur iets hoger en voeg de stukjes oesterzwam en tijm toe. Breng op smaak met wat peper en zout en bak de paddenstoelen 5-10 minuten, tot ze zacht zijn. Haal de pan van het vuur en zet opzij.

Verwarm in een andere pan de overige 60 gram boter totdat deze gesmolten is. Voeg de bloem toe en bak deze op middelhoog vuur al roerend ongeveer 2 minuten mee. Let op dat de bloem niet te bruin wordt. Voeg  $\frac{1}{3}$  van de paddenstelenbouillon toe en roer door tot een gladde massa. Voeg vervolgens de rest van de bouillon in 2 gedeelten toe, roer daarbij het mengsel tussendoor glad. Laat het mengsel aan de kook komen en laat de ragout al roerend nog enkele minuten koken. Voeg tot slot de gebakken oesterzammen toe en roer goed door. Haal de pan van het vuur. Roer dan 2 in koud water geweekte gelatineblaadjes door de ragout.

Klop de eidooier los met de slagroom en roer dit door de ragout. Breng de paddenstoelenragout goed op smaak met zout en peper en proef tussendoor. Door het paneren en bakken wordt de smaak iets zwakker, maak de ragout dus liever iets te hoog op smaak dan te laag. Stort de massa in een diepe schaal, dek af met plasticfolie en laat de ragout afkoelen en opstijven in de koelkast.

Klop de eiwitten met water los met de eetlepel bloem. Vorm ballen van ongeveer 25 gram per stuk van de afgekoelde ragout. Dit gaat makkelijk en gelijkmatig met behulp van een kleine ijslepel. Rol de ragout door het fijne paneermeel, daarna door het eiwit en vervolgens door het grove paneermeel. Laat de bitterballen minimaal 30 minuten rusten in de koelkast voordat je ze gaat bakken (180°).

7/



7/ SERVEREN

Pak een klein diep bord en leg een schepje van de warme bloemkool crème in het midden van het bord. Leg hier de warme gepofte bloemkoolroos en bitterbal op en schep royaal de botersaus over de bloemkool heen. Leg nu de stukjes gemarineerde oesterzwam om de bitterbal en maak het geheel af door de krokante linzen eroverheen te strooien.





## 5: GELAKT BUIKSPEK & KABELJAUW

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 3 tl zwarte gemalen peper 10 el zonnebloemolie 3 tl paprikapoeder 4 tenen knoflook 1500 g buikspek 6 el sojasaus 3 tl kerriepoeder 3 tl zout</p>	<p>1/ BUIKSPEK Zet de oven op 180°. Snijd het buikspek in aan de vetkant zodat er een ruitpatroon ontstaat. Maak een marinade van kerriepoeder, paprikapoeder, peper, zout en zonnebloemolie. Hak de knoflook fijn en voeg deze toe aan de marinade. Wrijf het buikspek in met de marinade en laat dit minimaal 1 uur staan. Verwarm de oven op 180 gr. Dan mag het buikspek in de oven en zorg ervoor dat de ingesneden kant naar boven ligt. Gaar het buikspek in ongeveer 1 uur in de oven van 180 gr. Verhoog daarna de temperatuur naar 220 gr. En laat het nog 15 minuten op deze temperatuur garen. Wanneer het buikspek uit de oven komt laat je het nog even rusten onder aluminium folie. Snijd er mooie plakken van en lak ze in met soja saus. Als alles voorbereid is mogen de plakken nog 1 keer (± 5 minuten) in de oven op 220 gr.</p>
<p>2/ 1500 g kabeljauw 1 tl grove mosterd 2 tl scherpe mosterd 1 el honing ¼ bosje dille</p>	<p>2/ KABELJAUW Portioneer in 14 gelijke stukken. Hak de dille en maak hiervan een mengsel samen met de honing en mosterd. Lak de kabeljauw na het bakken hiermee in. Bak kabeljauw, direct voor het uitserveren, in de pan aan beide kanten aan.</p>
<p>3/ 1 scheutje gembersiroop 750 g zoete aardappel 14 aardperen 56 sugarsnaps 14 bospeen 4 prei 50 g roomboter</p>	<p>3/ ZOETE AARDAPPEL EN GROENTEGARNITUUR Doe de aardperen in een ovenschaal en voeg hier een scheutje olie, peper en zout aan toe. Dek de ovenschaal af met aluminium folie en gaar ze in de oven ± 60 minuten op 200°. Maak de zoete aardappel schoon, snijd ze in stukken en kook ze in ± 20 minuten gaar. Pureer, samen met de boter en melk tot een mooie puree. Breng de puree op smaak met gembersiroop, peper en zout. Schil de bospeen en doe deze in een ovenschaal met een scheutje olie. Gaar de wortels in de oven op 200° in ± 20 minuten. Voor de sugarsnaps breng je een pannetje water aan de kook met een snufje zout. Voeg hier de sugarsnaps aan toe, kook ze in 2 minuten beetgaar en laat ze afkoelen in koud/ijs water. Snijd de prei in stukken van 4 cm. Was de prei en stoof deze. Bij voorkeur allemaal naast elkaar staand in een passend pannetje. Je hebt per bord 1 torentje prei nodig.</p>



#### 4/ OPMAAK

Snij de aardpeer in stukken met een vlakke onderkant en zet deze rechtop. (2 a 3 stukken per bord) Zet de stukken prei ook rechtop op de borden (1 per bord). Vul het groente garnituur aan en spuit enkele toefjes zoete aardappel op het bord. Leg er vervolgens het buikspek en de kabeljauw naast.





## 5 APPELDESSERT MET WITTE CHOCOLADE EN GEMBER

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 150 g witte chocolade 3 el stengember 2 gelatine blaadjes 4 eierdooiers 400 ml room 400 ml melk 100 g suiker</p>	<p>1/IJSBEREIDING Week de gelatine. Breng de room, melk, suiker en de stengember aan de kook. Doe de eierdooiers in een schaal en voeg hier al roerend het roommelk mengsel aan toe. Hierdoor garen de eierdooiers en gaat het geheel binden. Voeg nu de chocolade en gelatine erbij totdat de chocolade is gesmolten. Zet het in de koeling en bereid er later ijs van in de ijsmachine.</p>
<p>2/ 250 ml appelsap 1 citroen (rasp ervan) 3 g agar agar</p>	<p>2/ APPPEL GELEI Breng het verse appelsap met de agar agar aan de kook en roer het goed door. Haal de pa van het vuur en laat het geheel rustig afkoelen in de pan. Je zult zien dat het vanzelf in gelei verandert.</p>
<p>3/ 350 ml appelsap 150 g witte chocolade 3 gelatine blaadjes 250 ml slagroom 50 g suiker 1 citroenen ( sap van 2/ )</p>	<p>3/ CREMEUX VAN APPEL Week de gelatine. Verwarm de helft van het appelsap en los hier de uitgeknepen gelatine, de suiker en de witte chocolade in op. Voeg daarna de rest van het appelsap en het citroensap toe. Door dit in stappen te doen behoud je de frisse smaak. Laat het geheel goed afkoelen. Terwijl het mengsel afkoelt klop je de slagroom lobbij. Als het mengsel koud is spatel je de slagroom erdoor en stort je het inalletjes. (bij voorkeur appelvorm of rond. Zet de gevulde vormpjes in de vriezer. Zodra ze bevroren zijn haal je ze uit dealletjes en haal je ze door de warme gelei van appel. Dit doe je met behulp van een satéprikker. Laat de appeltjes nu rustig ontdooien.</p>
<p>4/ 50 g pure chocolade</p>	<p>4/ STEELTJES Smelt de pure chocolade au bain-marie. Doe de chocolade in een klein spuitzakje. Hiermee spuit je de vorm van de steeltjes op bakpapier. Laat dit in de koeling afkoelen en steek de steeltjes op het laatste moment in de appeltjes.</p>



5/

50 ml sap van stemgember  
250 g melkchocolade  
50 ml appelsap  
3 gelatineblaadjes  
40 g glucose  
300 ml room

5/ CREMEUX VAN APPEL/GEMBER

Week de gelatine.  
Verwarm het appelsap, gembersap, 150 ml room en de glucose.  
Los hier de geweekte gelatine en chocolade in op en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de overige room loobig en spatel dit door heet mengsel. Zet het in de koeling.

6/

Apple blossom (optioneel)

6/ SERVEREN

Maak een mooi bolletje ijs en leg dit op de borden. Maak van de appel/gember cremeux een mooie quenelle. Leg er 2 op ieder bord. Leg 2 appeltjes op het bord en steek er de chocolade steeltjes in. Garneer eventueel met de cress.

