



1^e voorgerecht/1:
**Geitenkaasmousse met
paprikagelei en
bladerdeegstengel**



2^e voorgerecht/2:
**Kwartel en croute met saus van
eekhoortjesbrood**



3^e Soep:
**Soep van gerookte knoflook
en peterselieolie**



4^e Tussengerecht:
**Makreel met courgette, prei en
zoetzure sjalot**



5^e Hoofdgerecht:
**surf en turf van lamfilet en
gegrilde octopus**



6^e Dessert:
Schuim met crème Anglaise



1 - Voorgerecht / 1



Geitenkaasmousse met paprikagelei en
bladerdeegstengel

wijnadvies: Kingfisher Bay Marlborough Sauvignon Blanc

2 - Voorgerecht / 2



Kwartel en crouste met saus van
eekhoorntjesbrood

wijnadvies: Bauer Spätburgunder Trocken

3 - Soep



Soep van gerookte knoflook en peterselieolie

wijnadvies:

4 - Tussengerecht



Makreel met courgette, prei en zoetzure sjalot

wijnadvies: Côtes du Rhône Blanc 'Brunel de la Gardine'

5 - Hoofdgerecht



Surf en turf van lamsfilet en gegrilde octopus

wijnadvies: Côtes du Rhône Rouge aoc 'Brunel de la Gardine'

6 - Dessert



Schuim met crème Anglaise

wijnadvies: Fundador Tawny Port



1 AMUSE GEITENKAASMOUSSE MET PAPRIKAGELEI

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 250 g geitenkaas met honing 200 ml slagroom 1 blaadje gelatine	1/ GEITENKAASMOUSSE Verwarm de geitenkaas licht en roer deze glad met de handmixer. Week gelatine in een ruime hoeveelheid koud water, knijp uit en warm zachtjes op in warme pan. Roer de vloeibaar geworden gelatine door het geitenkaasmengsel. Klop de slagroom lobbij, schep deze door de geitenkaas.
2/ 20 g basilicum 20 g kervel 20 g platte peterselie 100 ml zonnebloemolie peper en zout	2/ KRUIDENOLIE Blancheer de kruiden kort in kokend gezouten water en laat goed uitlekken. Pureer de kruiden met de olie in de blender. Schep voorzichtig wat kruidenolie door de geitenkaasmousse zodat er een gemarmerd effect ontstaat. Restant van de olie zeven en eventueel gebruiken bij serveren. Bewaar mousse in spuitzak met grote kartelmond.
3/ scheutje olijfolie 1 sjalot 2 rode puntpaprika 250 ml water 2 el suiker 2 blaadjes gelatine witte peper en zout	3/ PAPRIKAGELEI Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water. Snipper het sjalotje fijn en fruit aan in de olijfolie. Verwijder zaadlijsten van de paprika en snijd in blokjes, voeg toe en laat zachtjes mee fruiten. Giet het water erbij, voeg de suiker toe en laat 15 min zachtjes koken. Pureer het mengsel met de staafmixer en passeer door een grove zeef. Verwarm opnieuw en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe aan het mengsel. Breng op smaak met peper en zout. Doe het mengsel in een spuitflesje.
4/ 2 vellen bladerdeeg 2 eidooiers wasabi sesamzaadjes	4/ BLADERDEEGSTENGELS Bestrijk het bladerdeeg met losgeklopte eidooier en bestrooi met groene sesamzaadjes. Snijd in reepjes van 1,5 cm en bak goudbruin in een oven van 200°
5/ 200 g harde geitenkaas 10 g peterselie	5/ KLETSKOP Verwijder de korst en rasp de kaas met een grove rasp. Snijd de peterselie ragfijn en meng door de geraspte kaas. Maak hiervan 14 gelijke rondjes op een met een bakmatje beklede bakplaat. Bak deze rondjes in ca. 10 min in de oven krokant. Haal de rondjes voorzichtig van de bakplaat en laat afkoelen op keukenpapier.



<p>6/ 14 plakjes Serranoham</p>	<p>6/ SERRANOHAM Leg 2 velletjes keukenrol op een bord. Verspreid plakjes ham op het bord en zet het bord ± 1 min tot in de magnetron. Je zal horen dat de ham wat begint te knisperen, maar dat is normaal. Haal het bord uit de magnetron en laat afkoelen. Ook kan je de ham in de oven bakken.</p>
<p>7/</p>	<p>7/ SERVEREN Spuit een mooie toef mousse midden op het bord. Spuit de paprikagelei op de geitenkaasmousse en enkele druppels kruidenolie. Steek de klets kop en ham in de mousse. Bladerdeegstengel ernaast.</p> 



2 VOORGERECHT KWARTEL EN CROUTE MET EEKHOORNTJESBROOD

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 7 kwartels 14 plakken Serranoham 150 g champignons 1 sjalot 7 plakken bladerdeeg Eidooier</p>	<p>1/ KWARTELS Verwarm de oven voor op 190 graden. De kwartel uitbenen, zodat het borstje eraf is, het pootje losmaken van het karkas en het onderste beentje vrijmaken. Karkassen en afsnijdsels naar 3/ (soep). Champignons en sjalotten fijnsnijden en aanzweten in boter, op smaak brengen met peper en zout en daarna koud zetten. De plakken ham uitleggen en het borstje erop leggen. Bedekken met de champignons en het pootje erop leggen. Daarna inrollen in de ham en het vrijgemaakte POOTJE eruit laten steken. Het ham pakketje bedekken met het ½ plak bladerdeeg. (zo inpakken dat het pootje eruit steekt en het weer op een boutje lijkt). Bestrijken met eidooier en ± 15-20 minuten op 190° in oven afbakken.</p>
<p>2/ 200 ml glace de viande 400 ml room 15 g ceps poeder peper en zoutroomboter</p>	<p>2/ SAUS VAN EEKHOORNTJESBROOD Voeg de ingrediënten bij elkaar en laat iets inkoken. Voor uitserveren eventueel afmonteren met wat boter.</p>
<p>3/ Waterkers</p>	<p>3/ SERVEREN Gebruik voorverwarmd bordje. Plaats een spiegelkje saus in het midden en zet kwartel hierop. Gebruik de waterkers als topping.</p>





3 SOEP SOEP VAN GEROOKTE KNOFLOOK EN PETERSELIEOLIE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ Kwartel karkassen (van 1/ 3 liter water 2 ui 1,5 prei 3 stengels bleekselderij 2 wortels 3 takjes verse tijm 3 blaadjes laurier 10 witte peperkorrels</p>	<p>1/ GEVOGELTE FOND Snij de karkassen in stukken. Snij de groenten in grove stukken. Overgiet de karkassen met koud water en breng op een zacht vuur aan de kook. Laat ongeveer 15 minuten koken en schuim geregeld af. Voeg dan de groenten en de kruiden toe. Sluit de snelkookpan goed af en zet deze ongeveer anderhalf uur op. Giet de bouillon door een fijne zeef. Laat deze afkoelen en ontvet deze.</p>
<p>2/ 3 bollen knoflook 200 g gerookt buikspek 3 sjalotten 4 el zonnebloemolie 4 laurierblaadjes 5 takjes tijm van 3 cm 2 l gevogeltesfond (van 1/ 150 ml room Bouillonpoeder (kip) peper, zout</p>	<p>2/ KNOFLOOKSOEP Verwijder van de knoflook de wortelaanzet en snij de bollen eenmaal horizontaal doormidden en plaats ze in de rookpan en rook ca. 10 min. Maak de sjalotten schoon en snijd deze grof. Doe de olie in een pan en bak buikspek krokant en zet apart. Bak in dezelfde pan de knoflook en sjalot tot de sjalot glazig is. Voeg laurier en tijm toe, blus af met de gevogeltesfond en laat dit 45 minuten trekken. Voeg daarna de room toe en laat alles op laag vuur nogmaals 30 minuten trekken. Passeer de soep door een zeef en druk goed uit (niet door drukken), Laat de soep tot 2 liter inkoken en breng ze daarna op smaak met wat (kip)bouillonpoeder, peper en zout.</p>
<p>3/ 20 g peterselieblaadjes 3 tenen knoflook 150 ml olijfolie peper, zout</p>	<p>3/ PETERSELIEOLIE Hak de peterselieblaadjes zeer fijn. Maak de knoflook schoon en snijd ze klein. Doe de peterselie, knoflook en olie in een keukenmachine en draai dit tot een gladde massa. Breng het op smaak met peper en zout.</p>
<p>4/ 5 sneden bruinbrood Olijfolie</p> 	<p>4/ CROUTONS Verwijder de korst van het brood en snijd het brood in croutons van ± 1 cm. Bak deze in een beetje olijfolie licht bruin en krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout.</p>
	<p>5/ SERVEREN Neem kleine hete soepkommen. Verdeel hierover de bouillon en garneer met een dessertlepel peterselieolie en krokant gebakken spek met wat croutons.</p>



4 TUSSENGERECHT MAKREEL MET COURGETTE, PREI EN ZOETZURE SJALOT

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 14 makreelfilets (klein) óf 7 makreelfilets (groot)	1/ MAKREELFILETS (VERS) De filets van makreel goed controleren op graten en deze verwijderen. Leg de filets met de huid naar boven in een ondiepe schaal en zet weg in de koeling tot gebruik
2/ 250 ml water 250 ml witte wijn 50 g suiker 1 el gehakte gember citroenschil van 1 citroen 2 chilipepers grof gehakt 1 tl zout	2/ MARINADE VOOR DE MAKREEL Maak de marinade door de ingrediënten samen te voegen in een pan. Breng het geheel aan de kook en laat een uur zachtjes trekken. Laat het daarna afkoelen.
3/ 7 sjalotten 150 ml rode wijnazijn water 50 gram suiker	3/ ZOETZURE SJALOTTEN Pel de sjalotten en snijd in vieren. Leg deze in een pan en giet er de rode wijnazijn over en verdun met water tot het geheel net onder staat. Voeg de suiker toe en breng het kort aan de kook. Laat het afkoelen in de rode wijnazijn zodat het verder kan marinieren.
4/ ½ gerookte makreelfilet 50 g roomboter 100 g gezeefde bloem 1 tl gehakte gember 1 tl wasabi sesamzaadjes 20 gram poedersuiker Zout	4/ KLETSKOPPEN VAN GEROOKTE MAKREELFILET De hele makreel filet van vel ontdoen en halveren. De andere helft wordt gebruikt voor punt 5. De filet plukken tot kleine stukjes en controleren op graten. Doe dit vervolgens in de cutter en maal het fijn. De boter, bloem, gember, sesamzaadjes, poedersuiker en zout kneden tot een mooi beslag. De makreelmassa daar op het eind aan toevoegen en goed mengen met elkaar. Gebruik een ovenplaat en leg daar een bakmat op. Pak een beetje beslag en maak een bolletje van ongeveer 1,5 cm doorsnee. Leg dit op de bakmat en vorm met een natte theelepels heel dun tot een rondje van 5 cm doorsnee. Het moet heel dun zijn. Herhaal dit met voldoende tussenruimte, zodat je 14 klets koppen kan vormen. Plaats ± 8-10 minuten in oven van 200°, totdat ze krokant zijn. Laat afkoelen tot gebruik.
5/ 1 chilipeper fijn gehakt 1 ui fijn gehakt 1 teen knoflook fijn gehakt	5/ MAKREEL MAYONAISE Stoof de chilipeper, ui en knoflook lichtjes aan in de olijfolie en voeg het water daar aan toe. Laat dit gaan tot het vocht bijna verdampt is. Laat afkoelen.



<p>olijfolie 50 ml water</p> <p>½ gerookte makreelfilet 2 eierdooiers 1 el mosterd sap van halve citroen peper en zout zonnebloemolie</p>	<p>Controleer de makreelfilet op graten en pluk de makreel fijn zonder vel. Doe de filet in een smalle maatbeker. Pureer de ingrediënten met een staafmixer samen met de afgekoelde chilimengsel van hierboven. Mix het geheel glad en maak een mayonaise door druppelsgewijs de olie toe te voegen. Breng op smaak met zout en peper. Doe het geheel in een spuitzak en zet weg tot gebruik in de koeling.</p>
<p>6/ 2 courgettes 4 limoenblaadjes 25 ml zonnebloemolie sap van ½ limoen peper en zout</p>	<p>6/ COURGETTE PUREE</p> <p>Snijd de uiteindes van de courgettes eraf en schil ze. Snijd ze in grove stukken. Verwijderen de zaadlijst, deze wordt niet gebruikt. Zet de courgette stukken in een pan en doe er water op, zodat het geheel net onder staat. Kook de courgettes gaar en giet af. Spoel ze koud af en doe het vervolgens in de cutter. Voeg de limoenblaadjes toe, limoensap en de zonnebloemolie. Mix glad en breng op smaak met peper en zout. Doe de massa in een spuitzak en zet klaar tot gebruik.</p>
<p>7/ 4 grote preien 100 ml witte wijn 50 g boter</p>	<p>7/ PREI</p> <p>Gebruik het witte gedeelte van de prei. Maak goed schoon door deze te spoelen onder koud water. Snijd de preien zodat er 28 gelijke stukken zijn (2 per couvert). Let op: recht snijden zodat de stukken rechtop blijven staan! Stoof deze gaar in de boter en wijn.</p>
<p>8/ 14 stelen bieslook 14 gekleurde mini tomaten</p> 	<p>8/ SERVEREN</p> <p>Zeef de marinade (3) en breng het aan de kook. Schenk het vervolgens over de makreelfilets heen en laat 5 minuten staan. Haal de filets voorzichtig daarna uit de schaal en leg ze 1 voor 1 op een metalen plaat. Ga met de brander kort over de huid van de makreel, zodat deze krokanter wordt. Snijd de filet vervolgens in 3 stukken en leg ze naast elkaar op het bord met wat ruimte ertussen.</p> <p>Leg bij de buitenste makreelstukken 2 partjes tomaat (verschillend van kleur), 2 partjes gemarineerde sjalot (2).</p> <p>Bak de preistukken in boter goudbruin in de olijfolie. Leg 2 stukken bij het middelste makreelstukje waarvan 1 liggend en 1 overeind. Klem daar het makreelkletsopje (4) tussen.</p> <p>Doe bij alle 3 de makreelstukjes een toefje crème van courgette (6) en een toefje makreelmayonaise (5). Snijd de 14 stelen bieslook in drieën en verdeel deze op de 3 makreelstukken</p>



5 HOOFDGERECHT SURF EN TURF VAN LAMSFILET EN GEGRILDE OCTOPUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 750 g octopustentakels 1 wortel 2 uien knolselderij peterselie peperkorrels, zout citroen azijn 250 ml rode wijn	1/ OCTOPUS TENTAKELS Snijdt de tentakels los en maak goed schoon. Snij wortel, ui, selderij, peterselie in stukken en voeg toe aan een pan met water. Kneus peperkorrels en voeg toe samen met een snuf zout, de rode wijnen een scheut azijn. Snijdt een halve citroen in ringen en voeg toe. Breng het samen met de tentakels aan de kook en laat het geheel zo'n 1,5 uur zachtjes koken. <i>(Noot: bij voorgekookte octopus start bij 2/.)</i>
2/ 100 ml olijfolie peper, zout 3 tenen knoflook takje rozemarijn	2/ OCTOPUS MARINADE Maak een marinade van olijfolie, peper, zout, kleingesneden knoflook en rozemarijn. Haal tentakels uit de bouillon en meng met de marinade. Laat staan tot gebruik. Op het laatst tentakels even kort grillen.
3/ 7 lamsfilet olijfolie 1 rode peper 2 takjes rozemarijn Knoflook (teentje) 2 sjalotjes	3/ LAMSFILET Sousvide instellen op 60°. Ontdoe de files eventueel van vliezen en doe ze samen met de fijngehakte rode peper, rozemarijn, knoflook en sjalotjes in een sous-vide zak en vacumeer (gebruik eventueel meerdere zakken). Gaar de filetjes op 60°. Bak voor het serveren de lamsfilet aan in boter en laat vervolgens 2 min rusten.
4/ Water (± 500 ml/ 3 el glace d'agneau	4/ VLEESSAUS Gebruik de pan waarin lamshaasjes zijn gebraden. Meng aanbaksel met de glace d'agneau. Blus af met water tot gewenste dikte. Laat even doorkoken en serveer direct.
5/ 28 groene asperges	5/ ASPERGES Snij de onderkant van de asperges en blancheer ze kort. Hierna direct in ijswater koelen. Gril ze voor het serveren kort op de hete bakplaat. Strooi er tijdens het grillen wat zeezout overheen
6/ 3 aubergines olijfolie cayennepeper 2 tenen knoflook	6/ AUBERGINE CREME Snijdt de aubergines in de lengte doormidden, kerf het vruchtvlees in met een mes en leg de aubergines in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie, knoflook, zeezout en



	<p>cayennepeper. Rooster de aubergine gedurende een klein half uurtje in een voorverwarmde oven van 180°.</p> <p>Schep het vruchtvlees uit de aubergine en mix tot een gladde massa met een staafmixer.</p> <p>Verwarm voor gebruik weer op en doe het in een spuitzak</p>
7/ 14 gekleurde wortelen	<p>7/ WORTELEN</p> <p>Schil de wortelen en kook ze met een snuf zout beetgaar. Laat het groen er voor een deel aanzitten. Snijdt voor serveren de wortelen in 2 helften zodat ze staan op het bord gepresenteerd kunnen worden.</p>
8/ 3 schorseneren	<p>8/ SCHORSENEREN</p> <p>Maak de schorseneren schoon en schaf er in de lengte dunne stroken van. (<i>Gebruik handschoenen!</i>)</p> <p>Voor serveren kort frituren in frituurvet op 190° en laat ze uitlekken op papier.</p>
9/	<p>9/ SERVEREN</p> <p>Snijdt de filetjes en octopustentakels in mooie gelijke stukken (lieft 3 stukken pp van ieders).</p> <p>Maak een mooi langwerpige schakering op het bord met de stukjes lamsfilet, tentakels en de diverse groenten. Verdeel wat vleessaas over de lamsfilet.</p> <p>Spuut enkele toefjes van de auberginecrème op diverse plaatsen er tussenin.</p> <p>Leg een kronkel schorseneer bovenop het geheel en serveer uit.</p>





6 DESSERT SCHUIM MET CRÈME ANGLAISE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 8 eiwitten (dooier naar 2/ 240 g kristalsuiker water 2 eetlepels kristalsuiker</p>	<p>1/ SCHUIM Klop de eiwitten met een elektrische mixer tot het schuimig is, voeg dan de suiker toe in 3-4 porties en klop goed tussen elke toevoeging. Blijf kloppen tot het schuim stevig, glad en glanzend is, met stijve pieken. Breng een grote brede pan met water, gezout met de 2 eetlepels suiker, aan de kook. Schep een eiland van schuim op met een grote lepel. Dompel vervolgens de lepel onder in het kokende water. Het eiland moet van de lepel komen en pochieren in de vloeistof. Keer het na 2-3 minuten om aan beide zijden te koken. Ga door totdat al het schuim is gebruikt. Je zou 14 middel grote eilanden moeten krijgen. Als ze gaar zijn, til je de eilanden voorzichtig uit de vloeistof met een schuimspaan en leg je ze op een rek om af te koelen en uit te lekken.</p>
<p>2/ 400 ml melk 40 g vanillesuiker 8 eigeel 200g fijne kristalsuiker</p>	<p>2/ CRÈME ANGLAISE Breng de melk aan de kook met de vanillepoeder. Gebruik een ballonklopper om de eierdooiers met 240 g suiker te kloppen tot het mengsel dik en romig is. Giet de kokende melk voorzichtig over het eiermengsel, terwijl je continu blijft kloppen. Giet het mengsel terug in de pan en kook op laag vuur, voortdurend roerend met een spatel, tot de custard lichtjes indikt. Oververhit niet, anders gaat de custard schiften. Proef en pas de zoetheid aan met extra suiker, indien gewenst en bedek het met een vel keukenplastic dat het oppervlak raakt om te voorkomen dat er een vel ontstaat. Zet opzij.</p>
<p>3/ 250 g kristalsuiker 50 ml room 50 g boter</p>	<p>3/ KARMEL Verwarm de boter in een zware pan op middelhoog vuur. Voeg de fijne kristalsuiker toe en kook, af en toe voorzichtig roerend, totdat de suiker smelt. Verhoog het vuur naar medium-hoog en kook tot de karamel goudbruin wordt. Voeg de room toe en roer tot egale massa. Te harde saus mengen met extra room.</p>
<p>4/ Crunchy crisp muntblaadjes</p>	<p>4/ SERVEREN Verdeel de crème Anglaise over de borden. Top met het schuim en schenk de karamel erover. Garneer met crisp en munt.</p>

