



1^e Amuse:
Tomatengelei, sardines en paprikaroom



2^e Voorgerecht:
Witvis, spinazie en " Shiso leaf sauce"



3^e Soep:
Knolselderij en rucolasoep



4^e Tussengerecht:
Eendenlever met gekaramelliseerde goldenappelen en rode port saus



5^e Hoofdgerecht:
Kalfsvitender a la florentine, basmatirijst met kokosmelk



6^e Dessert:
Passievrucht panne cotta, kokosijs. Kokoscrumble & meringue



1 - Amuse



TOMATENGELEI, SARDINES EN PAPRIKAROOM

wijnadvies: Costamolino Vermentino di Sardegna

2 - Voorgerecht



WITVIS, SPINAZIE EN "SHISO LEAF SAUCE"

wijnadvies: Monte Zovo Doppio Sasso Bianco

3 - Soep



KNOLSELDERIJ- EN RUCOLASOEP

wijnadvies:

4 - Tussengerecht



**EENDENLEVER MET GEKARAMELLISEERDE
GOLDENAPPELEN EN RODE PORTSAUS**

wijnadvies: Bauer Riesling Kabinett

5 - Hoofdgerecht



**KALFSVITENDER À LA FLORENTINE, BASMATIRIJST MET
KOKOSMELK**

wijnadvies: Monte Zovo Doppio Sasso Rosso

6 - Dessert



**PASSIEVRUCHT PANNA COTTA, KOKOSIJS,
KOKOSCRUMBLE & MERINGUE**

wijnadvies: Hoffmann-Simon Riesling Auslese



1 AMUSE PASTEI VAN SARDINES EN GELE PAPRIKAROOM

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 400 ml tomatensap zout Tabasco 1 grß agar-agar	1/ TOMATENGELEI Breng het tomatensap op smaak met het zout en tabasco. Voeg de agar-agar toe en roer goed door elkaar. Giet het mengsel in een steelpannetje, breng al roerend aan de kook gedurende ca. 30 sec. Houd de amuse-glaasjes schuin en vul ze met een maatbeker, zet ze schuin in een ei-karton. Plaats de glaasjes ± 1½ uur in de koelkast.
2/ 2 gele paprika's 25 ml room Peper en zout	2/ GELE PAPRIKAROOM Was de paprika en snijd hem in de lengte doormidden. Leg de paprika onder de grill van de oven tot de schil zwart ziet. Laat afkoelen in een plastic zak en haal de vel eraf. Pureer met de room. Kruid naar smaak en zet koel weg.
3/ 2 blikjes sardines in olie 1 el scherpe mosterd 1 el room Peper	3/ PASTEI VAN SARDINES Laat de sardines goed uitlekken. Verwijder het vel en de graten. Pureer de vis daarna met de mosterd en room. (gewoon met een vork goed prakken). Kruid met peper en zet koel weg.
4/ Rozemarijn Eetbare viooltjes (optioneel)	4/ Schep een beetje paprikaroom op de tomatengelei, daarop een quenelle van sardinepastei, eindig met enkele takjes rozemarijn en (eventueel) met een eetbaar viooltje. Serveer goed gekoeld.





2 VOORGERECHT WITVIS MET 'SHISO LEAF SAUCE'

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ ½ ui 2 tenen knoflook 1 cm verse gember 1/2 rode chilipeper 50 ml sojasaus 50 ml sake 25 ml azijn 125 ml room 250 ml water Maïzena 3 shiso bladeren</p>	<p>1/ SHISO BLAD SAUS Snijd de ui in brunoise. Zweet de ui, knoflook, gember en peper aan in een pan op laag vuur. Voeg dan de sojasaus, sake en azijn toe. Laat dit een paar minuten meekoken. Voeg dan de room en het water toe. Laat het geheel gedurende 10 min koken. Zeef en pers alle vloeistof eruit. Breng aan de kook en maak af met wat maïzena. Hak de shiso bladeren zeer fijn en voeg toe vlak voor het uitserveren aan de saus.</p>
<p>2/ 75 gr tempura bloem 125 ml ijskoud bruiswater 1 eidooier 7 shiso bladeren (gehalveerd)</p>	<p>2/ SHISO TEMPURA Maak het tempurabeslag door de ingrediënten te mengen. Het beslag moet dunner zijn dan pannenkoekenbeslag. Verwarm de (kleine) frituurpan op 190° C, frituur de shiso bladeren 1 voor 1 nadat je ze door het tempurabeslag gehaald hebt. Laat uitlekken op keukenpapier.</p>
<p>3/ 750 gr skreifilet (witvis)</p>	<p>3/ WITVIS Portioneer de vis. Schik de skreifilets in een ovenschaal. Kruid met peper en (gerookt) zout. Leg op elke filet een klontje boter en zet de vis onder de grill. Houd goed in het oog: niet te lang, de vis moet nog een beetje glazig zijn vanbinnen.</p>
<p>4/ 200 gr shiitake 1 bos beukenzwammen 4 stengels paksoi 300 g baby-spinazie Sesamolie</p>	<p>4/ GROENTEN Sauteer de shiitakes en beukenzwammen . Zo ook de paksoi en spinazie in een pan met een paar druppels sesamolie/olijfolie. Dit kan vooraf. Verwarmen kan je daarna samen doen.</p>
<p>5/ Soysauce Wasabi Crumble Grof zeezout</p>	<p>5/ SERVEREN Leg de paddenstoelen, paksoi en spinazie in het midden op het bord. Plaats de vis daarop, nappeer met de saus en leg het tempura blad bovenop. Strooi er een beetje Soysauce Wasabi Crumble en zeezout over.</p>





3 SOEP YIN YANG VAN KNOLSELDERIJ- EN RUCOLASOEP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 4 kruidnagels 2 uien, doormidden gesneden 3 kipkarkassen 2 wortels 2 preien 1 laurierblad 8 peperkorrels 7 gr zout 2 l water</p>	<p>1/ KIPPENBOUILLON Steek een kruidnagel in elke halve ui. Doe de uien met de andere ingrediënten in een hoge druk pan, giet er 2 l koud water overheen en breng aan de kook. Draai het vuur lager wanneer het water kookt, en laat de bouillon 1 uur sudderen. Zeef voor verder gebruik de vaste bestanddelen uit de bouillon.</p>
<p>2/ 500 gr knolselderij 1 ui, gesnipperd 100 g boter 4 takjes verse tijm 2 blaadjes laurier Kippenbouillon (van 1) 500 ml kookroom</p>	<p>2/ KNOLSELDERIJSOEP Verwarm de boter en fruit de ui en knolselderij hier in tot ze zacht zijn. Voeg de tijm en laurier toe en fruit even mee. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Schenk de kookroom erin en vermeng met behulp van een garde. Haal de laurier en tijm uit de soep en pureer de soep met behulp van een staafmixer. Bind eventueel af met wat zetmeel.</p>
<p>2/ 150 gr rucola 100 ml knolselderijsoep</p>	<p>2/ RUCOLASOEP Breng een flinke pan water aan de kook en zet een bak met ijswater klaar. Blancheer de rucola 10 sec en leg direct in ijswater. Knijp de rucola flink uit en snij fijn met een mes. Voeg de 500 ml knolselderijsoep toe en draai samen glad. Indien nodig door een zeef gieten.</p>
<p>3/ 14 plakjes bladerdeeg Eigeel, losgeklopt Garam masala Uienzaad (nigella) Wasabi sesam</p>	<p>3/ BLADERDEEG RINGEN EN RONDJE Steek ringen uit het (liefst bevroren) bladerdeeg met 2 verschillende maten stekers. Smeer de ringen in met losgeklopt eigeel en bestrooi naar smaak met de specerijen, uienzaad en enkele korrels grof zout. Leg de ringen op een bakplaatje en dek af met een siliconenmatje. Zo rijzen de ringen niet te ver omhoog. Het hart van het rondje bestrooien met wasabi sesam. Druk de sesam een beetje in het deeg. Bak ± 10 min af in een oven van 185° C.</p>



<p>4/ 150 gr knolselderij</p>	<p>4/ KNOLSERIJ BRUNOISE Snij de knolselderij in brunoise en blancheer kort in gezouten water.</p>
<p>5/ 4 druppels truffelolie</p>	<p>5/ SERVEREN Leg brunoise knolselderij onderin de borden en giet er de warme knolselderijsoep op. Maak de rucolasoep schuimig met een staafmixer en schep enkele royale lepels op de knolselderijsoep zodat het idee van het yin yang teken ontstaat. Je kunt ook de knolselderijsoep afdekken met een laag rucolasoep. Garneer de borden met de ringen en met enkele druppels truffelolie.</p> 



4 TUSSENGERECHT GEBAKKEN EENDELEVER MET RODE PORTSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 200 ml rode port 10 ml demi-glace Peper en zout	1/ RODE PORT SAUS Laat de rode port, eventueel met een beetje suiker, inkoken tot stroop. Voeg de demi-glace toe en breng op smaak met peper en zout.
2/ 7 Golden delicious Suiker Boter	2/ GOLDENAPPELEN Snijd de appels in zes en tourneer in tonvorm. Bestrooi met suiker. Plaats op een bakplaat met bakpapier en laat onder de salamander karamelliseren.
3/ 7 vijgen Rode port Suiker Boter	3/ VIJGEN Snijd de vijgen bovenaan kruiselings in en duw ze lichtjes open in tulpvorm. Schik ze op een bakplaat. Nappeer met rode port. Duw in elke vijg een klontje boter en bestrooi met suiker. Bak, net voor het opdienen, af in de oven gedurende een 8-tal minuten op 180° C. Nappeer de vijgen regelmatig met de karamel die zich op de bakplaat heeft gevormd.
4/ 4 sneden peperkoek Poedersuiker	4/ PEPERKOEK Snijd de peperkoek in brunoise en karamelliseer in een Tefalpan met poedersuiker. Doe dit kort, maar krachtig, want anders wordt de peperkoek plakkerig.
5/ ± 500 gr eendenlever Peper en fleur de sel	5/ EENDENLEVER Wentel de eendenlever porties in de bloem en bak af in een hete antikleefpan, zonder vetstof, gedurende een minuut aan elke kant. Smaak af met peper van de molen en fleur de sel op het bord. De bakwijze moet lichtroze zijn.
6/ Lemon cress	5/ SERVEREN Warm de appels en vijgen op in de oven. Halveer de vijgen. Dresseer ze op een bord. Dep de gebakken eendenlevers droog en schik centraal op het bord. Drapeer de saus erbij. Werk af met de lemon cress.





5 HOOFDGERECHT KALFSVITENDER À LA FLORENTINE EN BASMATIRIJST

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1000 gr kalfsfilet 100 gr boter 4 eieren 300 ml melk 100 ml olijfolie paneermeel tarwebloem Fleur de sel Olijfolie</p>	<p>1/ KALFSVITENDER Snijd de kalfsfilet in 28 medaillons (± 40 g per stuk) en sla die lichtjes platter als ze iets te dik zijn. Maak een anglaise door de eieren te mengen met de melk, 100 ml olijfolie, zout en peper van de molen. Haal de kalfsvitender achtereenvolgens door de bloem, de anglaise en tot slot het paneermeel. Warm de olijfolie op koekenpan, zorg ervoor dat de kalfsvitender elkaar niet overlappen. Bak zo nodig in gedeelten. Kruid het vlees met fleur de sel aan beide zijden. Bak ze snel aan zodat ze een mooie gelijkmatige kleur krijgen, voeg een klontje boter toe en gaar ze door ze regelmatig te besprenkelen met de schuimig geworden boter. Laat de kalfsvitender uitlekken op een rooster en houd warm.</p>
<p>2/ 100 ml rode wijn 350 ml kalfsfond 50 ml rode port 50 gr koude boter</p>	<p>2/ KALFSFOND Gebruik de pan waarin vlees is gebraden en blus aanbaksels af met de rode wijn. Voeg water en kalfsfond toe en laat even gaan. Passeer door fijne zeef en houd warm. Voor serveren opwarmen in klein pannetje en vervolgens monteren met klontjes koude boter</p>
<p>3/ 1500 gr wilde spinazie 3 teentjes knoflook 50 gr gele rozijnen 50 gr blauwe rozijnen 50 gr sultana rozijnen 100 gr boter Peper en nootmuskaat Olijfolie Fleur de sel 50 gr pijnboompitten</p>	<p>3/ SPINAZIE Ontdoe de spinazie van de steeltjes, was ze en wring ze uit. Verwijder de schil van het teentjes look en prik het op een vork. Verhit ± 30 g boter in een wokpan. Wanneer de boter hazelnootkleurig geworden is, doe je er gedeelte van de spinazie bij, kruid lichtjes en laat de spinazie garen door ze om te roeren met de vork waarin je de knoflook hebt geprikt. Laat ze uitlekken in een vergiet. Herhaal deze stap met de rest van de spinazie (ververs tijdig de knoflook). Voeg rozijnen toe en laat wellen in de spinazie. Rooster de pijnboompitten in een antiaanbakpan. Wanneer ze mooi goudkleurig geworden zijn, haal je de pan van het vuur. Zet apart.</p>



4/

400 gr basmatirijst
3 gele uien (van ±50 g)
200 gr boter
500 ml kokosmelk
500 ml volle melk
Fleur de sel

4/ RIJST MET KOKOSMELK

Versnipper de ui. Was de rijst en laat hem uitlekken. Doe de melk en de kokosmelk in een pannetje en breng aan de kook.

Laat 120 g boter smelten in een gietijzeren pan (Le Creuset) en laat de fijngesnipperde ui zweten gedurende ± 3 min.

Voeg de rijst toe en roer met een houten lepel zodat de rijst volledig omhuld is door de boter. De rijstkorreltjes moet parelmoerkleurig worden.

Bevochtig de rijst met de kokende melkmengeling, kruid met een snufje fleur de sel, sluit de pan hermetisch af en zet in de voorverwarmde oven bij 210° C gedurende 12 min.

Haal het deksel van de pan en controleer de gaarheid van de rijst.

Laat de rijst daarna 2 min wellen. Voeg dan de 70 g boter in stukjes toe. en schep door elkaar Maak de rijstkorrels los met een vork, dek de rijst af met een vel bakpapier en houd hem warm.

5/

3 el kokos (geraspt)

5/ SERVEREN

Verdeel de rijst over warme borden en strooi er de kokosrasp over. Dresseer er vervolgens de spinazie bij.

Schik 2 kalfsvitender tussen de rijst en de spinazie, geef een goeie draai van de pepermolen op het kalfsvlees en strooi er wat fleur de sel over.

Schenk er wat kalfsfond bij en voeg de pijnboompitten toe.





6 DESSERT PANNA COTTA MET KOKOSIJS, KOKOSCRUMBLE & MERINGUE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 250 ml kokosmelk 250 ml slagroom 150 ml volle melk 75 gr kristalsuiker 100 g geraspte kokos</p>	<p>1/ KOKOSIJS Verwarm de oven voor op 170° C. Strooi de kokos op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster in ca. 5 min goudbruin. Blijf in de buurt want het roosteren gaat snel. Schep de kokos eventueel na 2 min om met een lepel. Doe de melk samen met de geroosterde kokos in een steelpannetje en breng aan de kook. Zet het vuur uit zodra het mengsel kookt, doe het deksel op de pan en laat 20 min trekken. Meng in een andere kom de kokosmelk, slagroom en suiker. Schenk boven deze kom de melk met de kokos door een zeef of gebruik een neteldoek. Knijp de kokos goed uit zodat alle smaak in het ijs komt. Schep als je wil eventueel wat van de geraspte kokos door het ijsmengsel. Roer het geheel goed door. Zet de kom in de koelkast en laat het mengsel goed koud worden voordat je het in de ijsmachine doet. Schenk het mengsel vervolgens in de ijsmachine en laat het kokosijs draaien. Zet het kokosijs voor serveren nog minstens 1 uur in de vriezer.</p>
<p>2/ 500 ml slagroom 150 ml passievrucht puree 50 gr vanillesuiker 6 blaadjes gelatine (van 2 gr) Siliconenvorm</p>	<p>2/ PASSIEVRUCHT PANNA COTTA Week de gelatine in ruim koud water. Zorg dat de gelatine minimaal 15 min in het koude water heeft gezeten voor je deze aan de warme room toevoegt. Meng de slagroom, suiker en het sap van de passievrucht in een steelpannetje en roer goed door. Breng dit geheel zachtjes aan de kook. Haal de room van het vuur zodra deze begint te koken en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Roer goed door tot de gelatine helemaal is opgelost. Schenk de panna cotta in de vormpjes. Laat de panna cotta afkoelen en zet de panna cotta in de vriezer (minimaal 2 uur) en haal voor serveren uit de vriezer en uit de vorm en plaats de panna cotta meteen op het bord.</p>
<p>3/ 50 gr fijne kristalsuiker 30 gr poedersuiker 2 eiwit gevriesdroogde ananas</p>	<p>3/ MERINGUE Verwarm de oven voor op 90° C. Bekleed een bakplaat met een bakmatje. Zorg dat je werkt met een vetvrije kom en garde. Maak beide extra goed schoon met citroensap en zorg dat er geen eigeel bij het eiwit zit. Doe het eiwit in de kom en begin met mixen. Zodra</p>



	<p>het eiwit steviger begint te worden kun je beetje bij beetje de fijne kristalsuiker toevoegen.</p> <p>Blijf mixen totdat het eiwit stijf is en de suiker is opgelost. Je kunt dit controleren door een beetje meringue tussen je vingers te wrijven. Wanneer je geen suikerkorrels meer voelt is de meringue klaar. Schep nu voorzichtig met een spatel de poedersuiker door de meringue. Zorg dat deze luchtig blijft.</p> <p>Doe de meringue in een spuitzak met een rond spuitmondje. Spuit nu toefjes van de meringue op het bakmatje. Strooi wat kleine stukjes gevriesdroogde ananas over de meringue. Bak de meringues in 50 min op 90° C. Bewaar in een afgesloten vershouddoos.</p>
<p>4/ 4 el bloem 4 el havermout 3 el boter (op kamertemperatuur) 2 el suiker 3 el geraspte kokos 1 snufje zout</p>	<p>4/ CRUMBLE</p> <p>Verwarm de oven voor op 180° C en bekleed een bakplaat met bakpapier.</p> <p>Voeg alle ingrediënten bij elkaar in een kom en meng met je handen totdat er een kruimelig deeg ontstaat. Blijft het deeg te nat, voeg dan nog wat bloem toe. Is het deeg juist te droog, voeg dan nog wat boter toe.</p> <p>Verspreid de crumble over de bakplaat en zet in het midden van de oven.</p> <p>Schep de crumble om met een lepel wanneer de randjes bruin beginnen te kleuren, dit gebeurt ca. ± 6-8 min. Hierna gaat het een stuk sneller, blijf dus in de buurt en blijf de crumble steeds na 1 à 2 min omscheppen. De crumble zal ongeveer klaar zijn na 15-20 min, de exacte tijd ligt aan de oven.</p>
<p>5/ 3 eiwitten 3 dooiers Een snuifje zout 100 gr fijne suiker 80 gr bloem 20 gr maïzena beetje bakpoeder (optioneel)</p>	<p>5/ SPONGECAKE</p> <p>Klop de eierdooiers op met de helft van de suiker.</p> <p>Doe hetzelfde met de eiwitten en de andere helft van de suiker. Een snuifje zout kan helpen om een mooi opgeklopt geheel te krijgen.</p> <p>Meng de opgeklopte dooiers en de eiwitten voorzichtig door de bloem en de maïzena. Voor een luchtiger gebak, kan je een klein beetje bakpoeder toevoegen.</p> <p>Vul 14 plastic drankbekertjes voor één derde met het beslag.</p> <p>Plaats ze 1 min op vol vermogen in de magnetron.</p>
<p>6/ 1 mango</p>	<p>6/ SERVEREN</p> <p>Snijd de mango in gelijke kleine blokjes.</p> 