



1<sup>e</sup> /voorgerecht:  
**Bladerdeegring met Hollandse  
garnalen**



2<sup>e</sup> Soep:  
**Aspergesoep met ham en ei**



3<sup>e</sup> Tussengerecht:  
**Zeebaars in zoutkorst,  
ratatouille en couscous**



4<sup>e</sup> Spoon:  
**Aperol-sorbet met  
ananascarpaccio**



5<sup>e</sup> Hoofdgerecht:  
**Asperges met lamsrack,  
shiitake en gepofte zoete  
aardappel**



6<sup>e</sup> Dessert:  
**CCN verrassing dessert**



1 - voorgerecht



**Bladerdeegring met garnalen**

wijnadvies: Bauer Weißer Burgunder

2 - soep



**Aspergesoep met ham en ei**

wijnadvies:

3 - tussengerecht



**Zeebaars in zoutkorst, ratatouille en  
COUSCOUS**

wijnadvies: Bauer Weißer Burgunder

4 - sorbet



**Aperol-sorbet met ananascarpaccio**

wijnadvies:

5 - Hoofdgerecht



**Asperges met lamrack, shiitake en  
gepofte zoete aardappel**

wijnadvies: Bauer Weißer Burgunder

6 - Dessert



**CCN verrassings dessert**

wijnadvies: Chateau Haute Fonrousse Monbazillac



## 1 VOORGERECHT BLADERDEEGRING MET GARNALEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ rol bladerdeeg (40 cm) 2 eigeel zwart sesamzaad grof zeezout	1/ BLADERDEEGRINGEN Verwarm de oven voor op 200°. Knip een strook bakpapier dat twee keer zo breed is als de ring. Leg om de bakring van ø 11 cm vouw de randen naar binnen. Klop het eigeel los. Snijd 14 repen bladerdeeg, even breed als bakring. Wikkel het bladerdeeg om de bakring. Zorg dat het deeg 1,5 cm overlapt, het restant snijd je weg. Druk het deeg goed aan. Prik het bladerdeeg goed in. Dit zorgt ervoor dat het bladerdeeg niet rijst. Smeer het bladerdeeg in met het eigeel en strooi de zwarte sesamzaadjes erover. Zet de bladerdeegrings op het rooster en bak in ±15 minuten goudbruin. Laat het bladerdeeg afkoelen, voordat je het van de bakring schuift.
2/ 1 avocado (eetrijp) 1 mango (eetrijp) 1 citroen	2/ FRUIT Snijd de avocado en mango in gelijke blokjes (± 1 cm) en besprenkel onmiddellijk met citroensap tegen het verkleuren.
3/ 4 el mayonaise 2 el ketchup 10 druppels tabasco	3/MAYONAISE Maak mayonaise (4 eetlepels) voeg daarbij de ketchup, tabasco en citroensap toe. Schep in een spuitfles.
4/ 1 grote aardappel	4/AARDAPPELPUREE Maak wat aardappelpuree om de bladerdeegring recht op het bord te zetten.
5/ 200 gr. Hollandse garnalen	5/ SERVEREN Zet een bladerdeegring op een bordje (puree), vul met avocado, mango, en Hollandse garnalen on top. Maak het af met een paar toefjes mayonaisesaus en serveer direct.





## 2 SOEP ASPERGESOEP MET HAM EN EI

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 3 l water Asperge schillen (van het hoofdgerecht) 5 bouillonblokjes (kip)	1/ ASPERGE BOUILLON Schil de asperges van het hoofdgerecht en snijd ± 2 cm van de onderkant af. Doe de aspergeschillen samen met de eindstukken in een pan met 3 liter water. Voeg bouillonblokjes toe. Laat het geheel 45 minuten trekken. Zeef de aspergebouillon en druk al het vocht uit de asperges d.m.v. passevite. Inkoken tot ±2,5 l
2/ 75 gr. bloem 50 gr. boter	2/ ROUX Maak een roux van boter en bloem door boter te smelten zonder deze te kleuren. Laat de roux op een laag vuur rustig garen. (cour blanche). Deze laten afkoelen.
3/ 5 eidooiers (wit naar tussengerecht) 175 gr. achterham 100 gr. Shiitakes	3/ Bak eidooiers onder voortdurend roeren totdat alles gestold is. Snij de achterham klein stukjes. Maak de Shiitakes schoon en halveer ze. Zet apart tot serveren.
4/ 100 ml room 3 asperges (schillen naar soep)	4/ Snijd de geschilde asperges in stukken van ± 1,5 cm. Verhit ong. 500 ml van de bouillon en voeg de aspergestukken en shiitake toe. Laat deze gaan tot ze gaar zijn (±13 min). Breng op smaak met peper en zout. Passeer door zeef boven de soep en bewaar de aspergepunten en shiitakes uit de soep. Voeg de room toe bij de bouillon en breng opnieuw aan de kook met geleidelijke toevoeging van de roux .
5/ Dragon (enkele takjes) 14 peterselie topjes	5/ SERVEREN Hak de dragon fijn. Verdeel de asperge en de shiitakes in de warme soepborden. Giet de hete aspergesoep in de borden en hierop het ei, achterham en wat peterselie topjes en dragon.






### 3 TUSSENGERECHT ZEEBAARS IN ZOUTKORST, RATATOUILLE EN COUSCOUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 kilo verse platvis graten / ½ venkel 1 prei 1 stengel bleekselderij 2 grote uien 1 laurierblaadje 2 takjes tijm 10 zwarte peperkorrels 200 ml droge witte wijn 1 l water</p>	<p>1/VISBOUILLON Spoel de graten schoon, verwijder de ogen en de kieuwen. Gebruik van de prei en de venkel alleen het witte gedeelte (anders wordt de bouillon groenig van kleur). Maak de groenten schoon en snij fijn. Zet de graten licht aan in wat olijfolie. Voeg de groente en de kruiden toe. Blus af met de witte wijn en 1 liter water. Breng aan de kook en laat op laag vuur 15 minuten trekken. Giet af door een fijne zeef en druk voorzichtig uit. Zet bouillon apart.</p>
<p>2/ 2 hele zeebaarzen (800 – 1000 g p.st) 1 citroen 8 takjes tijm 20 salieblaadjes 1 sjalotje 2 laurierblaadjes 3 kg zeezout 10 eiwitten <b>(eiwitten van soep en hoofdgerecht)</b></p>	<p>2/ ZEEBAARS Bekleed een ovenplaat of bakblik met bakpapier. Leg hierop een laag droog zeezout (± 1 kg = 0,5-1 cm). Maak de vis schoon van ingewanden etc. maar laat de schubben zitten! Klop het eiwit luchtig op en meng het overige zeezout er doorheen. Maak de sjalotten schoon en snij ze in dunne ringen. Snij de citroenen in plakken. Kruid de zeebaars van binnen met peper, vul de zeebaars met de sjalotten, citroenen, tijm, salie en ½ blaadje laurier. Leg de zeebaars los van elkaar op de ovenplaat/bakblik met zout. Bekleed de vissen individueel met een laag zout / eiwit mengsel (minstens 1 cm dikte). Gaar de zeebaars 30 minuten voor uitserveren in een oven van 180 °C</p>
<p>3/ 2 rode paprika's</p> <p>700 gr. rijpe tomaten 1 aubergine 5 sjalotten</p>	<p>3/ RATATOUILLE Snij de paprika's in de lengte doormidden en verwijder zaadlijsten en steel, grill de paprika onder de salamander tot er zwarte blaren op staan. Doe de paprika dan in een plastic zak en laat 20 minuten afkoelen. Trek de vellen van de paprika en snij in reepjes en zet apart.  Pliceer (ontvel) de tomaten, snij doormidden en verwijder het tomatenzaad. (bewaar het tomatenzaad)</p>



<p>3 tenen knoflook</p> <p>1 courgette</p>	<p>Snij de tomaat en aubergine in kleine blokjes. Snipper de sjalotten en de knoflook en fruit deze aan in olijfolie. Voeg de blokjes aubergine en blokjes tomaat toe. Onder cartouche (rondje bakpapier als soort deksel) op sudderplaat gaar smoren. Indien noodzakelijk wat (gezeefd) sap van de tomatenzaadjes en/of visbouillon toevoegen.</p> <p>Snij de courgette in plakken van 1 cm dik. Bestrijk met wat olijfolie, breng op smaak met peper en zout en grill in een grillpan aan beide zijde een ruitpatroon.</p> <p>Warm vlak voor uitserveren de ratatouille en de courgetschijfjes op.</p>
<p>4/</p> <p>50 gr. zwarte olijven 50 gr. kappertjes 40 gr. pijnboompitjes</p>	<p>4/</p> <p>Spoel de kappertjes schoon met water (ontzuren) en zet apart. Snij de zwarte olijven in plakjes. Pijnboompitten licht roosteren en vlak voor uitserveren samen met de kappertjes en plakjes olijven door de ratatouille mengen.</p>
<p>5/</p> <p>400 gr. cous-cous visbouillon (van 1)</p>	<p>5/ COUSCOUS,</p> <p>Breng de visbouillon aan de kook. Bereid de couscous volgens de verpakking met de visbouillon. Breng op smaak. (indien te weinig vocht van de bouillon, aanvullen met water)</p>
<p>6/</p>	<p>6/ SERVEREN</p> <p>Breek de zoutkorst weg, trek de rugvin weg, verwijder de huid en haal de zeebaars filets van de graat en maak 14 porties. Controleer goed of er geen zoutkorst op de filet is achter gebleven. Schep in een steekring wat couscous, druk wat aan. Schep hierop wat ratatouille, druk wat aan. Haal de steekring weg. Schik hierop een stuk zeebaars</p> 



### 4 SORBET APEROL-SORBET MET ANANASCARPACCIO

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 0,75 l sinaasappelsap 50 ml citroensap 100 gr poedersuiker 50 ml Aperol	1/ SORBETIJS Hou ± 5 eetlepels sinaasappelsap apart voor 3/. Meng het restant van de sinaasappelsap, citroensap, de poedersuiker en de Aperol met een garde tot een egaal mengsel en plaats in de koeling. Draai voor het uitserveren het mengsel in de ijsmachine in 20-30 minuten tot gladde sorbet.
2/ 2 ananas	2/ CARPACCIO Snij van de ananas de kop en de onderkant eraf. Snij de ananas met schil op de snijmachine (Stand 6) dunne plakjes. Steek er met een ronde steker mooie rondjes uit.
3/ 1 takje munt 3 eetl olijfolie extra vierge 5 el sinaasappelsap	3/ DRESSING Snijd de blaadjes van de munt in dunne reepjes en meng met enkele eetlepels sinaasappelsap en de olijfolie tot een dressing
4/ 14 munt blaadjes	4/ SERVEREN Verdeel de ananasplakjes over de 14 borden en schep een bolletje van sorbetijs in het midden. Besprenkel met de dressing  <b>TIP:</b> Bewaar een ananas nooit in de koelkast. Zoals veel tropische vruchten is hij zeer gevoelig voor koude.





### 5 HOOFDGERECHT ASPERGES MET LAMSRACK, SHIITAKE EN AARDAPPEL

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 300 gr roomboter	1/ GEKLAARDE BOTER Laat de roomboter op laag vuur smelten en scheid de boter van de melkeiwitten. Dit is de geklaarde boter.
2/ 100 ml witte wijnazijn 100 ml water 10 witte peperkorrels 2 sjalotjes 2 laurierblaadjes	2/ BASIS HOLLANDAISESAUS/ GASTRIC Maak de basis voor de hollandaisesaus (gastric). Zet water op met witte wijnazijn (of witte wijn) de sjalot, laurier en peperkorrels en kook ong. 5 min. Laat hierna afkoelen.
3/ 42 st asperges 50 gr. roomboter stukje foelie 1 laurierblad 10 peperkorrels (heel) witte wijn	3/ ASPERGES Schil de asperges (schillen en afsnijdsels naar de soep) snijd de onderkant af en breng op gelijke lengte. Houd vochtig onder theedoek. Bij uitserveren kook de asperges in water met roomboter, foelie, laurier, peperkorrels, zout en een scheutje witte wijn. Kook ze 5 min en laat ze verder in het vocht garen tot ze beetbaar zijn.
4/ 4 zoete aardappelen	4/ ZOETE AARDAPPELEN Poets de aardappel schoon. Wikkel in alu folie en sprenkel wat olijfolie, tijm, zout en peper over de aardappels. Plaats in de oven (180°) voor ± 45 min. tot ze zacht zijn.
4/ 2 lamsrack 100 gr. geklaarde boter	4/ LAMSRACK Bak de lamsrack in de geklaarde boter aan. Tegen het uitserveren opwarmen in de oven op 180 gr. (tot kerntemperatuur van ± 51-54°). Laat ± 10 minuten rusten alvorens aan te snijden.
5/ 250 g tuinerwtjes citroenmelisse of munt 30 gr. geklaarde boter	5/ GROENTEN Verwarm de erwtjes met de geklaarde boter. Na verwarmen op smaak brengen met tijm, munt, peper en zout.
100 gr. lamsoren	Zet ook de lamsoren even in steelpan aan.





<p>6/ 300 gr. shiitake 2 el sojasaus</p>	<p>6/ SHIITAKES Bak de shiitakes in olijfolie en blus af met peper en zout. Daarna met wat sojasaus.</p>
<p>7/ 5 eidooiers ( (eiwit naar tussengerecht)</p>	<p>7/ HOLLANDAISE SAUS Zeef de gastric die je eerder gemaakt hebt en klop met de eidooiers au bain-marie op. Voeg druppelsgewijs geklaarde boter toe. Serveer direct, opwarmen is niet mogelijk!</p>
<p>8/ PRESENTATIE</p>	<p>8/ SERVEREN Leg de 3 uitgelekte asperges op het bord. Snijd de zoete aardappel in de lengte in 4 kwarten en modelleer op de asperges. Snijd het lamsrack en zet 1 rack tegen de aardappel en asperges aan. Leg de erwtjes op de asperges en de shiitake op het bord verdeeld. Maak het gerecht af met de lamsoren en hollandaisesaus.</p>  <p>chef Robin Mosk van Restaurant Gusta Texel</p>



## 6 DESSERT CCN VERRASSINGS DESSERT

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 5 st eidooiers 100 gr suiker 100 ml Limoncello rasp van een citroen 10 gr. vanillesuiker 250 ml slagroom half opgeslagen 4 gelatine blaadjes</p>	<p>1/LIMONCELLO PARFAIT Week de gelatine in koud water. Doe de Limoncello in een steelpannetje met een beetje suiker en laat het even koken (alcohol verdampen). Klop de eidooiers met de suiker, Limoncello, vanillesuiker en citroenrasp au bain-marie tot 72 c. Voeg dan de geweekte gelatine toe en klop deze massa dan weer koud in een keukenmachine. Als de massa goed koud is meng er dan de geslagen room door vul af in een vorm en dek af met plastic. . Neem een kleine paté vorm bekleed deze met vershoudfolie. Schep het parfaitmengsel in de vorm dek af met folie en zet deze in de vriezer.</p>
<p>2/ 375 ml melk 125 ml slagroom 100 gr suiker 3 eidooiers 2 el cacaopoeder 50 gr melk chocolade (grof gehakt) snuf piment de jamaica</p>	<p>2/CHOCOLADE IJS Doe de melk met de slagroom en de helft van de suiker in een pan en breng deze aan de kook. Klop in een kom de eidooiers los met de rest van de suiker en het cacaopoeder. Giet – als het melkmengsel kookt – de helft daarvan op het eidooiermengsel en roer dit goed door. Schenk alles terug in de pan en verwarm het mengsel al roerend op laag vuur. Het mengsel mag niet koken! Verwarm het tot 85 °C. De massa zal gaan binden en iets dikker worden. Haal de pan van het vuur en giet de hete crème door een fijne zeef op de gehakte chocolade. Voeg een snuf gemalen piment toe en meng alles. Laat het ijsmengsel afkoelen in de koeling, voordat je er ijs van gaat draaien.</p>
<p>3/ 5 eieren 125 gr. suiker 125 gr. bloem 15 gr. custardpoeder</p>	<p>3/PETIT FOURS <i>Biscuit:</i> Split de eieren en zorg ervoor dat het eiwit helemaal schoon is. Klop in de keukenmachine het eiwit los tot het wit wordt. Voeg in een keer de suiker toe en tot stevige pieken. Roer voorzichtig de eidooiers erdoor en spatel vervolgens de bloem en de custardpoeder erdoor. Klop dit stevig op met spatel. Verdeel het beslag over de bakplaten 2 x 25-13 cm en strijk het gelijkmatig uit. Bak de biscuit op 210° in ongeveer 8-10 minuten goudbruin gaar.</p>



<p>poedersuiker</p> <p>250 ml slagroom 80 gr. suiker 250 ml frambozencoulis 50 gr. suiker 3 gelatine blaadjes</p> <p>125 gr frambozencoulis 50 gr suiker 2 gelatineblaadjes</p>	<p>Zet een plaat op de een na onderste en de andere op de een na bovenste regel van de oven.</p> <p>Haal de biscuit na de baktijd uit de oven en haal deze direct van de bakplaat, anders wordt het beschuit. Leg deze op een rooster. Wrijf poedersuiker op de bovenkant van de biscuit, draai om en trek het bakpapier eraf. Steek 4 gelijke plakken biscuit uit.</p> <p><i>Frambozen vulling:</i> Sla slagroom met 80 g suiker stijf en zet in de koeling. Verwarm frambozen coulis met 50 g suiker, even koken. Haal de pan van het vuur laat 3 minuten staan voeg gelatine toe (gelatine eerst in water weken) zet de compositie in de koeling. Als de compositie hangend wordt voeg het toe aan de opgeklopte slagroom en roer met garde tot glad geheel zet terug in koeling en laat op stijven.</p> <p>Herhaal deze methode voor de <i>geleilaag</i>.</p> <p>Snij de biscuit in plakken van 25 bij 15 cm (4 x) voeg daarop met spuitzak de frambozenmousse op. Daarop weer laag biscuit met frambozenmousse, verwerk zo de 4 plakken biscuit. Zet terug in de koeling en laten opstijven voor een uur. Snijd er daarna 14 kleine petit fours (± 6 bij 6 cm) uit en strijk hierop de gelei compositie. Zet ze tot het uitserveren in de koeling.</p>
<p>4/ 1 bakje frambozen frambozencoulis</p>	<p>4/ PRESENTATIE</p> <p>Leg op de 14 koude borden een plak van de parfait, een petit four en een quenelle van chocolade ijs</p> <p>Garneer dit met wat frambozencoulis en evt. vers fruit.</p> 