



1^e Amuse:
Mousse van forel met een Beurre-Blanc saus



2^e Voorgerecht:
Hollandse nieuwe met salade van zeekraal



3^e Soep:
Velouté van witte boontjes met pancetta



4^e Spoom:
Semifreddo van sinaasappel met karamelsaus



5^e Hoofdgerecht:
Gemarineerde kalfslende met polentakokje



6^e Dessert:
Soepje van marsepein en vanillepoffertjes



1 - Amuse



Mousse van forel met een Beurre-Blanc saus.

Wijnadvies: Very Limoux Blanc Chardonnay

2 - Voorgerecht



Hollandse nieuwe met salade van zeekraal

Wijnadvies: Bols Corenwijn

3 - Soep



velouté van witte boontjes met pancetta

wijnadvies:

4 - Sroom



semifreddo van sinaasappel met karamelsaus.

Wijnadvies: Goggiano Moscato D'Asti

5 - Hoofdgerecht



Gemarineerde kalfslende met polentakoekje

Wijnadvies: Goggiano Barbera D'Asti Superiore Briccomeli

6 - Dessert



soepje van marsepein en vanillepoffertjes

Wijnadvies: Bauer Riesling Spätlese



1 AMUSE MOUSSE VAN FOREL MET EEN BEURRE-BLANC SAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 500 gr. gerookte forel 5 eieren 500 ml room Peper / zout Boter (om in te vetten)</p>  <p>ramekin</p>	<p>1/ MOUSSE Zet oven op 220°. Zorg dat alle ingrediënten goed koud zijn. Maak de forel schoon en doe in de cutter. Voeg peper en zout naar smaak toe de maal fijn. Voeg vervolgens de eieren erbij en laat weer even draaien. Giet de room in een keer erbij en nog een fractie doordraaien. De mousse moet mooi homogeen zijn. Beboter 14 ramekins royaal met boter. Vul ze met mousse en bedek met alu-folie. Plaats in een braadslee en vul deze met warm water tot ±1,5 cm onder de rand van ramekins. Zet de braadslee ± 20 minuten in de oven.</p>
<p>2/ 3 sjalotten 100 ml witte wijn 2 el witte wijnazijn 10 peperkorrels 150 gr. boter (koud) 25 ml slagroom (evt.)</p>	<p>2/ BEURRE BLANC Hak de sjalotten zeer fijn en zet op het vuur met de azijn en de wijn en gekneusde peperkorrels. Laat op laag vuur langzaam tot de helft inkoken. Zeef de vloeistof en zet apart. Direct voor serveren de vloeistof opnieuw op laag vuur opwarmen en klop er de koude boter door. Breng op smaak met peper en zout en (eventueel) wat licht opgeklopte room.</p>
<p>3/ 14 groene asperges zout kwarteleitjes</p>	<p>3/ GROENE ASPERGES/KWARTELEITJES Snijd houtelige onderkant van de asperges. Breng water met zout aan de kook en kook de asperges beetgaar. Voeg de kwarteleieren voorzichtig toe aan het kokende water en kook gedurende 2,5 tot 3 minuten. Daarna laten schrikken in koud water.</p>
<p>4/ Kaviaar (rood) 14 kwarteleitjes</p>	<p>4/ SERVEREN Leg op een bordje de mousse met een asperge. Schenk een beetje beurre blanc erbij en garneer met kaviaar en een kwartelei.</p> 



2 VOORGERECHT HOLLANDSE NIEUWE MET SALADE VAN ZEEKRAAL

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 250 gr. gekookte biet 1 rauwe rode biet 2 appels (Granny Smith) Balsamicoazijn	1/ RODE BIETENSALADE Snij de gekookte bieten in vieren en rook ze ongeveer 20 min. Schil de rauwe bieten en hak grof in de keukenmachine. Voeg de gerookte biet en de geraspte appel toe en draai kort tot tartaar. Breng op smaak met peper, zout en balsamicoazijn.
2/ 200 gr. zeekraal 1 sjalot peper	2/ ZEEKRAAL SALADE Blancheer de zeekraal kort en spoel daarna met koud water. Snij ze in grove stukken en vermeng met fijngesnipperde sjalot en wat olijfolie. Kruid met peper.
3/ 400 gr. aardappel 5 el mayonaise peterselie peper /zout	3/ AARDAPPEL SALADE Schil de aardappels, snij ze in kleine brunoise en blancheer ze beetgaar in gezouten water. Laat afkoelen. Vermeng met 5 el mayonaise en gehakte peterselie. Breng op smaak met peper en zout.
4/ 7 nieuwe haringen	4/ NIEUWE HARING Maak de haringen schoon. Snijd elke helft in een rechthoekig stuk.
5/ Balsamicoazijn friseeblaadjes shiso purper	5/ SERVEREN Schik de bietentartaar in een rechthoekige vorm op het bord en bedek hem met aardappelsalade. Leg hierop wat zeekraal en eindig met de haring. Werk af met balsamicoazijn, friseeblaadjes en shiso purper





3 SOEP VELOUTÉ VAN WITTE BOONTJES MET PANCETTA

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 50 gr. boter 800 gr. witte bonen (blik) 200 gr. prei wit 300 gr. uien 2 gele paprika 4 teentjes knoflook 700 ml gevogeltefond 750 ml room peper / zout</p>	<p>1/ VELOUTÉ VAN WITTE BOONTJES Snij de prei in dunne ringen. Snij de uien en paprika's in fijne brunoise. Pers de knoflook. Laat de boter bruisen en voeg de witte bonen (niet uitgelekt), prei wit, uien en paprika erbij. Laat even gaan en blus af met gevogeltefond en laat alles goed gaar worden. Pureer met staafmixer en druk hierna door een fijne zeef. Zet bouillon opnieuw op het vuur en voeg room toe. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>2/ 200 ml crème fraîche 50 ml room 2 el grove mosterd 1 el dragon</p>	<p>2/ DRAGON CREME Snijd de dragon ragfijn en meng door de mosterd. Klop de crème fraîche en de room afzonderlijk stijf om schiften te voorkomen. Meng daarna voorzichtig door elkaar. Meng als laatste de dragonmosterd erdoor.</p>
<p>3/ 6 sneetjes wit brood 28 plakjes katenspek Olijfolie zeezout</p>	<p>3/ SANDWICHES Zet de oven op 180°. Snijd 28 rechthoeken van 4 bij 8 cm van de boterhammen. Besprenkel ze met een kwast met olijfolie en zeezout en bak ze ± 8 min. in voorverwarmde oven. Laat ze afkoelen. Snijd 28 dunne plakjes katenspek in dezelfde grootte als de brood rechthoeken. Maak 14 sandwiches van het brood, om en om belegd met de dragon crème en katenspek.</p>
<p>4/ 100 gr. verse doperwten 100 gr. tuinbonen 250 gr. pancetta</p>	<p>4/ GARNERING Snijd de pancetta in kleine brunoise en bak krokant. Laat uitlekken op keukenpapier. Spoel de groente schoon en blancheer. Direct voor serveren even opwarmen in droge koekenpan.</p>
<p>5/ </p>	<p>5/ SERVEREN Verdeel de garnering over 14 glazen en schenk aan tafel de velouté hierover uit. Serveer daarbij de sandwich.</p>





4 SPOOM SEMI FREDDO VAN SINAASAPPEL MET KAREMELSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 10 eierdooiers 300 gr. basterdsuiker 50 ml marsala 400 ml slagroom 2 sinaasappels (rasp ervan)</p>	<p>1/ SEMIFREDDO Meng de eierdooiers, suiker en marsala au bain-marie. Zorg ervoor dat de kom het water niet raakt. Klop het mengsel heel dik en bleek; het volume moet verdubbeld zijn en de suiker helemaal opgelost. Haal van vuur en klop de massa, boven ijs, tot het is afgekoeld. Rasp de schil van de sinaasappels. Kook de rasp kort (\pm 1 min.) in een beetje water. Giet af door fijne zeef en herhaal dit proces 3x. Sinaasappels naar 2/. Klop de slagroom stijf en spatel, tegelijk met sinaasappel rasp, door de massa. Bekleed een cakevorm met plasticfolie en doe hier het mengsel in. Plaats in vriezer tot serveren.</p>
<p>2/ 2 sinaasappels (van 1/) 150 gr. suiker 100 ml water</p>	<p>2/ KAREMEL SINAASAPPEL Snijd de onder- en bovenkant van de sinaasappels. Zet ze met afgeplatte kant op een plank. Verwijder de schil en het wit in een neerwaartse beweging, volg de ronding van de sinaasappel. Snijd de sinaasappels in 14 dunne plakjes. Leg deze op een plaat (staal of glas). Smelt de suiker langzaam in een pannetje op laag vuur. Zet het vuur hoger als de suiker gesmolten is. Beweeg de pan voorzichtig zodat de suiker gelijkmatig bruin wordt. Voeg als hij goudbruin is voorzichtig het water toe. Let op, het kan gaan spetteren. Smelt de karamel en schenk hem over de sinaasappels. Laat ze, bedekt met folie, afkoelen.</p>
<p>3/</p>	<p>3/ SERVEREN Snijd de semifreddo in 14 plakken en serveer ze met de karamel sinaasappel .</p> 



5 HOOFDGERECHT GEMARINEERDE KALFSLENDE MET POLENTAKOEKJE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 l kippenbouillon (2 kip bouillonblokjes) 250 gr. polenta 100 gr. Parmezaanse kaas 75 gr. boter Peper / zout bloem boter</p>	<p>1/ POLENTAKOEKJE Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg de polenta toe. Blijf roeren terwijl de polenta gaart. Als ze plakt, is ze gaar. Eventueel afgieten en terug in de pan. Voeg de boter toe en roer tot deze is opgelost. Voeg tenslotte de (geraspte!) kaas toe en breng op smaak met peper en zout. Stort in een met bakpapier bekleedde vierkante vorm en zet in de koeling. Let op: zorg voor een hoogte van ± 1-2 cm. Voor serveren: stort de polenta uit de vorm en snij 'koekjes' van 4 cm. Dep deze blokjes aan twee zijden in de bloem en bak ze goudbruin in wat boter.</p>
<p>2/ 1500 gr. kalfsleude 10 gr. korianderkorrels 10 gr. peperkorrels 10 gr. grof zeezout 1 takje rozemarijn 1 kruidnagel 1 laurierblaadje 2 teentjes knoflook 100 g boter</p>	<p>2/ GEMARINEERDE KALFSLENDE Kneus alle kruiden met grof zeezout in de vijzel en wrijf er het vlees mee in. In vacuümzak in sous vide (53°) ± 1½ uur laten rusten. Voor de verdere bereiding eerst de grove stukjes van de marinade eraf schrapen met een lepel. Smelt de boter in de pan en schroeit het vlees goudbruin. Laat het vlees rusten in de oven op 60°. Gebruik de braadpan met aanbaksels voor 4/ Voor serveren: trancheer het vlees naar wens.</p>
<p>3/ 250 gr. bospaddenstoelen 1 sjalot 2 teentjes knoflook 25 gr. boter</p>	<p>3/ BOSPADDENSTOELEN Maak de paddenstoelen schoon en snij ze in grove stukken. Bak ze met de fijngehakte teentjes knoflook en klein gesneden sjalot. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>4/ 350 ml kalfsfond 250 gr. mascarpone</p>	<p>4/ MASCARPONESAUS Breng de kalfsfond in de braadpan van 2/ aan de kook waarbij aanbaksels van de bodem loskomen. Stort hierna de fond door een fijne zeef in sauspan. Voeg de mascarpone toe en monteer de saus voor het serveren even met de staafmixer.</p>
<p>5/ 500 gr. snijbonen</p>	<p>5/ SNIJBONEN Maak de bonen schoon en snij de uiteinden eraf. Breng water met zout aan de kook. Kook de bonen beetgaar.</p>



6/

6/ SERVEREN

Verdeel het vlees, schik er de polentakoekjes en paddenstoelen naast. Druppel wat saus rondom het geheel. Zorg dat de polentakoekjes niet in aanraking komen met de saus, zo blijven ze knapperig. Werk af met de snijbonen.





6 DESSERT SOEPJE VAN MARSEPEIN EN VANILLEPOFFERTJES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 500 ml hangop ½ tl vanillepoeder 50 gr. poedersuiker 100 ml slagroom</p>	<p>1/ HANGOP Meng de vanillepoeder en suiker door de hangop. Klop de slagroom stijf en spatel door de hangop. Vul hier een spuitzak en leg deze in de koeling tot serveren.</p>
<p>2/ 150 ml water 150 ml witte wijn 125 gr. suiker 1 citroen (schil ervan) 1 sinaasappel (schil) zie (4/2) ½ kaneelstokje 1 steranijs 1 kruidnagel 20 g verse gember (gehakt) 1 stengel citroengras (gehakt) 1 tl kummelzaad</p>	<p>2/ SPECERIJENBOUILLON Breng alle ingrediënten tegelijk in een pan aan de kook (± 5 min). Haal de pan van het vuur en laat het mengsel afgedekt een uur trekken.</p> 
<p>3/ 350 ml melk 250 gr. marsepein</p>	<p>3/ SOEPJE VAN MARSEPEIN Breng de melk aan de kook. Haal van het vuur, voeg de marsepein toe en roer totdat deze is opgelost. Voor serveren: zeef de specerijenbouillon en voeg de marsepeinmelk eraan toe. Verwarm te mengsel tot lauwwarm en schuim het op met de staafmixer</p>
<p>4/ 200 gr. bloem 300 ml melk 5 gr. gist ½ tl vanillepoeder 1 tl zout boter</p>	<p>4/ VANILLEPOFFERTJES Verwarm de melk tot lauwwarm (30°-35°) en los de gist erin op. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer het mengsel glad. Laat het beslag ongeveer een half uur licht rijzen. Voor het serveren: bak de poffertjes in een poffertjespan met wat boter</p>
<p>5/ 2 perziken</p>	<p>5/ SERVEREN Snijd de perziken in een fijne brunoise. Spuit wat hangop en een glas of schaalpje. Dresseer hierop de blokjes perzik. Schuim met staafmixer het marsepeinsoepje op en schep het voorzichtig op de perzik. Rijg de poffertjes op een spies en leg deze naast het glas/schaaltje.</p>