



1^e Amuse:
Paprika en Anchoïade



2^e voorgerecht:
Langoustine



3^e Soep:
Paddenstoelensoep



4^e Tussengerecht:
Boerenkoolkroket



5^e Hoofdgerecht:
Hertensukade



6^e Dessert:
**Notencake, chocolademousse en
boerenjongens**



1 - Amuse



Paprika en Anchoïade

wijnadvies: Bauer Riesling Maison Elise

2 - Voorgerecht



Langoustine

wijnadvies: Martín Códax Albariño Rías Baixas

3 - Soep



Paddenstoelensoep:

4 - Tussengerecht



Boerenkoolkroket

wijnadvies: Trimbach Pinot Blanc

5 - Hoofdgerecht



Hertensukade

wijnadvies: Villa Loren Valpolicella Ripasso Superiore

6 - Dessert



Noten cake, chocolademousse en
boerenjongens

wijnadvies: Blandy's 5 Years Old Madeira Reserva Rich



1 AMUSE PAPRIKA EN ANCHOÏADE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 5 rode paprika 3 rode puntpaprika 6 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 3 teentjes knoflook Sansa olijfolie 2 sjalotten citroenolie zout / peper 1 citroen	1/ TARTAAR VAN PAPRIKA Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de hele paprika's op een ovenschaal en voeg er de tijm, rozemarijn, geplette knoflook en een royale scheut Sansa olijfolie aan toe. Kruid rijkelijk met zout en peper. Plaats in de oven en laat in ± 35 min roosteren (halverwege de paprika's omdraaien). Doe de geroosterde paprika's in een plastic zak en laat 10 min nagaren. Verwijder de schil van de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Snipper het sjalotje zeer fijn. Snijd het paprika vruchtvlees in een zeer fijne brunoise, meng met de gesnipperde sjalot. Breng op smaak met citroenolie, zout en peper en wat van het vocht uit de oven. Zet afgedekt weg in de koeling. Was en rasp de citroen. Snijd de citroen in vieren en vervolgens in fijne brunoise. Meng dit bij de presentatie(!) door de tartaar.
2/ 14 st kwartelei azijn (wat extra eitjes i.v.m. mislukken is handig!)	2/ KWARTELEI Schenk azijn in een kom, breek er de kwarteleitjes in en laat enkele minuten staan. Breng water aan de kook, maak een draaikolk en pocheer de eitjes (stuk voor stuk) ongeveer 1½ minuut. Schep ze er voorzichtig uit en plaats op een bord.
3/ 2 eidooiers 50 gr. ansjovis 10 ml Pernod citroensap 140 ml zonnebloemolie zout / peper	3/ ANCHOÏADE Voeg alle ingrediënten, behalve de olie, samen in de keukenmachine en draai tot homogene massa. Voeg al draaiend druppelsgewijs de olie toe tot een gladde "mayonaise". Breng op smaak met peper en zout. Doe in een spuitzakje en bewaar voor de garnering. NB als de massa te dun wordt, maak dan een mayonaise volgens basisreceptuur. Meng vervolgens de massa met wat mayonaise, totdat je wel een mooie dikke anchoïade krijgt.
4/ 50 gr. kappertjes frituurolie zout	4/ KAPPERTJES Dep de kappertjes goed droog. Frituur ze kort in hete olie in een ijzeren koekenpan, zodat ze open gaan staan. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid met een snufje zout.



5/

citroenolie

Mustard Cress

Parmezaan

28 sprietjes bieslook

14 eetbare bloemetjes

5/ SERVEREN

Dresseer de tartaar met behulp van een ring op bord. Leg er het gepocheerde kwarteleitje op.

Spuit enkele dotjes anchoïade rondom.

Garneer met de gefrituurde kappertjes en druppel er nog wat citroenolie ernaast.

Maak het geheel af met wat cress en snipper Parmezaan, sprietjes bieslook en een viooltje.



(bron: CCN Almere)



2 VOORGERECHT LANGOUSTINE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 14 langoustines olijfolie Maldon zout	1/ LANGOUSTINES Pel de langoustines en geef de pantsers door aan de saus. Verwijder het darmkanaal en leg de langoustine op een gastroplaat. Bewaar afgedekt in de koeling tot gebruik. Voor serveren: Kwast wat olijfolie op de langoustines en brand ze met de brander tot ze beginnen te kleuren. Kruid met Maldon zout. Leg ze even onder de warmhoud platen.
2/ 500 gr. aardappels 250 ml slagroom 50 g boter Peper / zout	2/ AARDAPPELMOUSSELINE Schil en snij de aardappels in gelijke stukken. Kook de aardappels gaar in gezouten water. Laat de aardappels 5 minuten uitdampen. Breng slagroom en boter aan de kook. Duw de aardappels door de passevriet met een fijne zeef en roer de slagroom erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Doe deze in een spuitzak houdt deze lauw warm.
3/ 3 aardappels	3/ AARDAPPELKROKANTJES Schil de aardappels en snij ze in kleine dobbelsteentjes. Was de blokjes in koud water en dep goed droog. Frituur de aardappelblokjes in een laagje olie (niet te heet) tot ze niet meer borrelen. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.
4/ Langoustines karkassen 50 gr. boter 1 ui 1 wortel 1 prei (wit ervan) 2 stengels bleekselderij 3 el tomatenpuree 1 el bloem 700 ml water 300 ml witte wijn	4/ LANGOUSTINESAUS Hak de langoustine karkassen in kleine stukjes. Bak de gehakte karkassen in wat boter tot het vocht verdampt is. Voeg de gesneden groenten toe en laat kleuren. Voeg de tomatenpuree toe en laat ontzuren. Voeg bloem toe en roer goed door elkaar. Zet alles onder water met de witte wijn en breng aan de kook. Laat rustig 30 minuten pruttelen en zeef de saus. Laat de saus inkoken tot een krachtige saus. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitfles.
5/ 40 gr. bieslook 100 ml zonnebloemolie zout	5/ BIESLOOKOLIE Doe de bieslook, olie en een mespunt zout in de blender en laat 5 minuten op hoge snelheid draaien. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.



6/

Zeewierparels (kaviaar)

5/ SERVEREN

Spuut een dot aardappelmousseline op de borden. Leg een langoustine op de mousseline. Leg een quenelle kaviaar op de langoustine. Spuit langoustinesaus rondom tegen de mousseline. Spuit bieslookolie rondom de langoustineolie. Versier met aardappelkrokantjes.



(bron: CCN Amsterdam)



3 SOEP ROMIGE PADDENSTOELENSOEP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 250 gr. gemengde paddenstoel 150 ml witte wijnazijn 225 gr. suiker Snuf zout 100 ml water	1/ GEPICKELDE PADDENSTOELEN Maak de paddenstoelen schoon. Verhit de azijn met de suiker en een snufje zout tot de suiker is opgelost. Neem van het vuur en voeg het water toe. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Voeg de gemengde paddenstoelen toe en zet weg tot gebruik.
2/ 1 ½ kg kipnekken 2,5 l water 1 wortel 2 cm. gember 2 grote uien 2 stengels citroengras 1 rode peper 2 laurier bladeren zout naar smaak	2/ KIPPENBOUILLON Hak kipnekken in stukken. Kneus de gember, citroengras en rode pepers. Maak de uien en wortel schoon en snij in grove stukken. Alle ingrediënten in de snelkookpan met koud water. Laat ± 2 uur trekken. Zeef de bouillon.
3/ 25 gr. gedr. eekhoorntjesbrood 60 gr. boter 2,5 el olijfolie 400 gr. kastanjechampignons 1 ui 5 teentje knoflook 12 gr. tijm kippenbouillon (van 2/) 300 ml kookroom	3/ PADDENSTOELENSOEP Het gedroogde eekhoorntjesbrood in kom doen en er kokend water overheen gieten tot het net onder staat. Zet weg tot gebruik. Maak de kastanjechampignons schoon en snijd grof. Snipper de ui, knoflook en ris de tijm. Verhit de boter en olie in een grote pan en voeg wanneer de boter schuimt de kastanjechampignons toe. Bak ±10 min. Zet vuur laag en voeg de ui, knoflook en tijm toe. Zeef het eekhoorntjesbrood, bewaar het gezeefde vocht. Spoel het eekhoorntjesbrood nog eens goed af, om al het zand eruit te krijgen. Voeg het eekhoorntjesbrood, het gezeefde vocht en de kippenbouillon nu toe aan de pan en laat alles 15 min zachtjes koken. Pureer de soep heel glad en zeef desgewenst. Voeg de kookroom toe en verwarm de soep goed door.
4/ krulpeterselie	4/ SERVEREN Schenk de soep in de borden. Laat de gepikkelde paddenstoelen uitlekken en verdeel deze over de soep. Garneer met de gehakte peterselie. (bron: CCN Rijnmond)





4 TUSSENGERECHT BOERENKOOL KROKET

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 750 gr. aardappel 2 blaadjes gelatine 140 g boerenkool 60 ml gevogelte bouillon 4 eierdooiers 70 g boter 24 g ganzenvet Scheutje melk 9,5 ml champagneazijn "Reims" Runderschenkel (van 5/) 120 gr. bloem 120 gr. eiwit 120 gr. panko	1/ BOERENKOOLKROKET Pof ± 500 gr. aardappelen 1 uur in de oven op 220°C, wanneer de aardappel gaar zijn, snijd hem dan doormidden en hol hem uit met een lepel. Bewaar er 400 g van. Schil ± 250 gr. aardappelen met wat zout en kook totdat ze gaar zijn en snij deze aardappel in kleine blokjes. Week de gelatineblaadjes in koud water. Blancheer de boerenkool gedurende 30 seconden in heet water waaraan 1 tl zout is toegevoegd. Koel de boerenkool in ijskoud water en laat vervolgens uitlekken en snijd zeer fijn. Snij de runderschenkel in zeer kleine stukjes. Verwarm de gevogeltebouillon en los daarin de uitgeknepen gelatine in op. Vermeng alle ingrediënten t/m de champagneazijn snel met elkaar. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe. Laat de massa (salpicon) afgedekt afkoelen en plaats in de diepvries om op te stijven. Portioneer de salpicon (met ijsknijper, ong. 20 gr.) en rol 28 kleine kroketjes van. Haal ze vervolgens eerst door de bloem, dan door het eiwit en daarna door de panko. Laat vervolgens de kroketten rusten in de diepvries tot vlak voor het uitserveren. Bak de kroketten in kleine porties op 180°C in de frituurpan.
2/ 7 boerenkool bladeren zonnebloemolie zout	2/ GEDROOGDE BOERENKOOL. Blancheer de boerenkoolbladeren 1 minuut in kokend water met wat zout. Snij de nerf eruit en snij in 12 mooie vormen. Smeer beide kanten van het boerenkoolblad in met zonnebloemolie. Laat het op bakpapier drogen in een oven van 80°C.
3/ mosterd	3/ SERVEREN Maak het bord op met de gedroogde boerenkool, 2 kroketjes per persoon en serveer er wat mosterd bij. (bron: CCN afd. Zeeland)





5 HOOFDGERECHT HERTENSUKADE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 kg runderschenkel 1 winterwortel 2 uien 2 teentjes knoflook 2 stengels bleekselderij 1 el tomatenpuree 3 kruidnagels 1 tl peperkorrels 4 takjes tijm 3 laurierblaadjes 3 l water	1/ RUNDERFOND Bak de schenkels met een weinig boter aan in een braadpan. Doe de ui en wortel erbij en bestrijk de schenkels met tomatenpuree en bak dit samen opnieuw aan. Haal alles uit de braadslee en doe de schenkels en groenten in een snelkookpan. Voeg de kruiden, bleekselderij, knoflook en het water toe. Breng aan de kook en schep eventueel schuim af met een schuimspaan. Sluit het deksel van de snelkookpan en laat alles ca. 1 uur op een laag vuur garen. Haal de snelkookpan van het vuur, zet onder koud stromend water en open de deksel. Zeef de fond. Geef de runderschenkel naar 4/ tussengerecht
2/ 1500 gr. hertensukade (± 100 gr. p.p.) 100 gr. roomboter 750 ml rode wijn peper / zout	2/ HERTENSUKADE Vlies de sukade (<u>alleen de buitenkant</u>), kruid licht met peper en zout. Klaar de roomboter en bak de sukadestukken rondom bruin. Blus het geheel af met de rode wijn en voeg de runderfond van 1/ toe; het geheel moet net onderstaan. Laat de sukade gedurende ± 1½ uur rustig garen. Haal de sukade uit de pan en houdt warm. Transeer de sukade tegen het uitserveren. Reduceer de saus naar smaak.
3/ 100 gr. aardappel 700 gr. pastinaak 50 gr. roomboter 120 ml slagroom 50 ml gerookte olie zeezout	3/ PASTINAAKPUREE Schil de pastinaak en snijdt ze fijn en doe ze met de rest van de ingrediënten in een vacuümzak. Trek de zak NIET vacuüm maar seal deze enkel dicht. Stoom het geheel op 100°C stoom ongeveer 80 minuten (kan samen met de wortelen). Draai de inhoud daarna glad met de blender en zeef de massa. Breng verder op smaak met wat zeezout.
4/ 400 gr. zwarte wortel 400 gr. oranje wortel 400 gr. gele wortel 60 gr. roomboter 3 sinaasappels frituurolie zout koriander (naar smaak)	4/ WORTELEN Was en schil de winterwortels en bewaar de schillen (per kleur). Rasp de sinaasappel en pers deze vervolgens uit. Trek de wortelen per kleur vacuüm met 80 ml sinaasappelsap, boter, zout en peper. Gaar de wortelen in ca. 80 minuten in de stoomoven op 100°C stoom. (kan bij de pastinaken). Maak de schillen droog en frituur ze (afzonderlijk van elkaar) krokant. Breng de schillen op smaak met wat zout.



	Haal de wortelen uit het plastic en verdeel het kookvocht over drie pannetjes. Snijd de wortelen in de gewenste vorm en doe ze terug in het kookvocht. Glaceer de wortelen rustig en voeg grof gehakte koriander en sinaasappelrasp toe.
5/ koriander	5/ SERVEREN Verwarm grote borden. Trek een dikke streep pastinaakpuree, net uit het midden van het bord. Leg de sukade in het midden, net tegen de puree aan. Verdeel de gekleurde wortelen rondom. Maak het geheel af met de saus en garneer met de schillen chips en een blaadje koriander. 



5 DESSERT NOTENCAKE, CHOCOLADEMOUSSE EN BOERENJONGENS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 500 gr. gemengde noten amandelen, hazelnoten, walnoten, pistachenoten 210 gr. boter (zacht) 375 gr. suiker 1 sinaasappel (rasp van schil) 5 eieren 50 gr. bloem 50 ml Grand Marnier	1/ NOTENCAKE Verwarm de oven voor op 165°C. Vet 2 lange rechthoekige bakvormen in en bekleed de bodem met bakpapier. Verspreid de noten over een bakplaat en rooster ze in ongeveer 5 minuten goudbruin en schep ze halverwege om. Laat vervolgens de noten afkoelen en verlaag de temperatuur van de oven tot 150°C. Doe dit met de boter, suiker en fijn geraspte sinaasappelschil in een mengkom en klop luchtig. Voeg de eieren toe en blijf kloppen tot ze goed zijn vermengd. Hak 400 gr. van de afgekoelde noten met de bloem fijn. (bewaar de overige noten voor de afwerking). Spatel dit met de Grand Marnier door het beslag. Verdeel het beslag in een gelijkmatige laag over de ingevette bakvorm en bak in ongeveer 45 minuten gaar in de oven. Neem uit de oven en laat afkoelen.
2/ 320 gr. rijpe peren 1 vanillestokje 130 gr. suiker 3 eidooiers (wit naar 3/) ½ citroen (sap ervan) 200 ml melk 200 ml slagroom	2/ PEREN IJS Schil de peren en verwijder het klokhuis, snij dan de peren in stukken en pureer samen met citroensap. Halveer het vanillestokje en schraap het merg eruit. Verwarm de perenpulp tezamen met de melk, vanille, eidooiers en de suiker tot de suiker is opgelost en de massa een beetje gaat binden (NIET KOKEN!). Haal van het vuur en voeg direct de slagroom toe en mix nog even. Draai er in de ijsmachine ijs van en plaats vervolgens in de diepvries tot uitserveren.
3/ 90 gr. witte chocolade 130 ml slagroom 1 blaadje gelatine 1 steranijs 3 eiwit 12 gr. suiker	3/ CHOCOLADEMOUSSE. Doe de chocolade in een mengkomen smelt deze Au bain-marie. Breng de helft van de slagroom met de steranijs in een klein pannetje aan de kook. Week intussen gelatine in ruim water. Neem de slagroom van het vuur, knijp de gelatine uit en roer door de room. Schenk door een zeef over de chocolade en roer glad. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop intussen het eiwit en de suiker stijf en de resterende slagroom lobbijg. Spatel eerst het eiwitmengsel en vervolgens de slagroom door de chocolade. Schep in een spuitzak en bewaar in de koelkast.



4/ ½ vanillestokje. 300 ml slagroom. 25 gr. glucosestroop 125 gr. suiker	4/ KAMELSAUS. Halveer voor de karamelsaus het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng dit met de slagroom in een klein pannetje aan de kook Zet het vuur uit en laat het 15 minuten trekken. Meng intussen de glucosestroop in een pannetje met de suiker en voeg zoveel water toe tot het de consistentie heeft van drijfzand. Laat dit op hoog vuur karamelliseren en blus af met de hete room. Wacht tot de karamel weer gesmolten is en schenk door een zeef. Laat afkoelen en doe in een spuitflesje.
5/ 2 harde peren 8 el boerenjongens (incl. aanhangend vocht)	5/ BOERENJONGENS Schil de peren, snijd in kwarten en verwijder het klokhuis. Snijd het vruchtvlees in blokjes van ± 1 cm. Verwarm een pan met dikke bodem en bak de blokjes peer rondom aan. Zet het vuur uit en schep de boerenjongens erbij. Wacht tot het vocht door de warmte van de pan is verdampt of giet het af en roer er een klein beetje karamelsaus door.
6/ poedersuiker Atsina cress 1 sinaasappel (rasp van schil)	6/ SERVEREN Hak de apart gehouden noten (van de cake). Snijd de cake in mooie blokjes en bestuif met poedersuiker. Verdeel de cakeblokjes, gehakte noten en gekaramelliseerde peer met boerenjongens over de borden. Spuit er de chocolademousse en karamelsaus bij en leg op ieder bord en quenelle ijs. Garneer met de Atsina cress en rasp er de sinaasappelschil over.  (bron: CCN afd. Zeeland)