



1^e Amuse
Courgettewafeltje met zeewier
espuma



2^e Voorgerecht 1
Mosselen roomsaus met Oosterse
smaken



3^e Voorgerecht 2
Pastaschelp, kippenmaagjes en
beemster



4^e Tussengerecht
Peer in zoutkorst, structuren van
topinamboer



5^e Hoofdgerecht
Varkensfilet, mosterdfruit en
pistacchio



6^e Dessert
Wentelteefje, appel, kaneel-roomijs



1 – Amuse



Courgettewafeltje met zeewier espuma

wijnadvies: Costamolino Vermentino di Sardegna doc

2 – Voorgerecht 1



Mosselen roomsaus met Oosterse smaken

wijnadvies: Costamolino Vermentino di Sardegna doc

3 – Voorgerecht 2



Pastaschelp, Kippenmaagjes en Beemster

wijnadvies: Bauer Weißer Burgunder

4 – Tussengerecht



Peer in zoutkorst, structuren van Topinamboer

wijnadvies: Bauer Weißer Burgunder

5 - Hoofdgerecht



Varkensfilet, Mosterdfruit en Pistacchio

wijnadvies: Fassati Selciaia Rosso di Montepulciano

6 - Dessert



Wentelteefje, Appel, Kaneel-roomijs

wijnadvies: Goggiano Moscato D'Asti

wijnadvies: Roosendaals Wijnhuis



1 AMUSE COURGETTEWAFELTJE MET ZEEWIERESPUMA

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ ½ courgette 20 gr. peterselie 20 gr. bieslook 1 ei 225 ml melk 70 ml geklaarde boter 50 gr. Parmezaanse kaas 15 gr. bakpoeder 175 gr. bloem Snufje zout	1/ COURGETTEWAFELTJES Rasp de courgette in zeer fijne julienne en snijd de kruiden fijn. Meng het ei met de melk en de geklaarde boter. Voeg er de geraspte Parmezaanse kaas aan toe. Meng er als laatste het bakpoeder en de bloem onder. Bak de wafeltjes goudbruin in een wafelijzer.
2/ 500 ml culinaire room 20% 75 gr. wakamé (zeewiersalade) 3 gr. zout 5 gr. peper	2/ ZEEWIER ESPUMA Verwarm de room 20% en voeg er de wakamé, het zout en de peper aan toe. Meng goed. Laat infuseren op lage temperatuur gedurende 30 min. Mix het mengsel vervolgens met een staafmixer of in een blender. Passeer door een fijne zeef en breng over in een sifon. Belucht met 1 gaspatroon en laat rusten in de koeling. Schud goed voor gebruik.
3/ 5 vellen nori 4 el sesamolie 1 tl wasabi zout 6 tl sesam	3/ KROKANTE NORI Doe de sesamolie in een schaaltje en meng er de wasabi door. Leg een vel nori met de glanzende kant naar boven en smeer lichtjes in met olie. Besprenkel met zout. Herhaal met alle vellen. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur. Leg het eerste vel nori met de doffe kant naar beneden in de pan en druk met een platte spatel aan. Leg na 15 seconden het tweede vel met de doffe kant naar boven op het eerste vel. Draai na 15 seconden om. Zo ligt het tweede vel met de doffe kant naar beneden. Leg nu het derde vel met de doffe kant naar boven op het vel en draai. Herhaal dit tot alle vellen 15 seconden gebakken zijn. Strooi royaal de sesam er over. Laat de vellen afkoelen en knip ze in 14 stukjes.
4/ 50 gr. wakamé	4/ SERVEREN Spuut de zeewier espuma op het warme wafeltje. Werk af met een beetje wakamé en een stukje krokante nori.





2 VOORGERECHT 1 MOSSELEN ROOMSAUS MET OOSTERSE SMAKEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 kg mosselen 1 ui 1 winterwortel 2 stelen bleekselderij (zie 4/) 2 preien (wit naar 2/) 2 blaadjes Kefir Lime 2 st citroengras (gekneusd) 30 g boter	1/ MOSSELEN Reserveer het witte deel van de preien voor de 'gestoofde prei'. Maak de WUPS schoon, zet aan in een beetje olie. Voeg Kefir Lime, citroengras, de mosselen en de boter toe en laat onder deksel garen. Schud halverwege de pan even op om alle mosselen ongeveer even gaar te krijgen. Houd de mosselen juist gaar. Giet af, bewaar het kookvocht en laat de mosselen afkoelen. Haal het mosselvlees uit de schelpen en reserveer. Reserveer ook 14 mooie dubbele schelpen voor de presentatie.
2/ 15 gr. boter 50 ml droge witte wijn 100 ml room 10 ml Pastis 2 sjalotjes 2 preien (wit ervan) Eventueel maïzena o.i.d.)	2/ PREISAUUS Snijd de sjalotjes en het wit van prei in dunne ringetjes en stoof in ca 15 g boter. Deel dit mengsel in tweeën. Reserveer een deel voor de presentatie bij serveren. Zeef het kookvocht van de mosselen door een doek. Voeg hiervan een deel bij de helft van de sjalotten en prei. Voeg witte wijn, room en pastis toe. Maak er met een staafmixer een gladde saus van. Breng nu verder op smaak met het restant van het kookvocht, versgemalen zwarte peper en wellicht wat suiker. Bind de saus eventueel met wat maïzena o.i.d.
3/ 200 gr. gerookt spek	3/ SPEK Snijd het spek in zeer kleine brunoise. Bak uit op matig vuur tot juist krokant. Laat uitlekken op een stukje keukenpapier.
4/ 1 ingelegde citroen blaadjes van bleekselderij	4/ GARNERING Snijd van een in zout ingelegde citroen een 'suiker' (zeer fijne brunoise) en zet apart. Bewaar de blaadjes van bleekselderij voor garnering in ijswater.
5/ 	5/ SERVEREN Warm de mosselen kort op in een deel van de saus. Klop het restant van de saus met de staafmixer zeer luchtig door de mixer wat lucht te laten happen. Presenteer in een klein bordje/schaaltje wat van de gestoofde prei, één dubbele mosselschelp, daarin enkele mosselen en daaromheen het restant van de mosselen. Werk af met de spekjes, de opgeschuimde saus en enkele blaadjes van de bleekselderij. Verfijn tot slot met wat 'suiker' van ingelegde citroen.



3 VOORGERECHT 2 PASTASCHELP, KIPPENMAAGJES EN OUDE BEEMSTER

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 500 gr. kippenmaagjes neutrale olie 1 winterwortel 1 ui 350 ml gevogeltefond	1/ KIPPENMAAGJES Maak de maagjes schoon, doe er flink wat zout op, masseer het zout in en laat 3 minuten staan. Spoel af en droog ze goed. Zet de maagjes aan in wat olie in de hogedrukpan. Voeg de gesneden ui en winterwortel toe en bak de ui glazig. Voeg de gevogeltefond toe. Sluit de pan, zet op maximale druk en laat aan de kook komen. Zodra er stoom uit het ventiel komt: temper het vuur tot er nog <u>slechts een sliertje stoom</u> uit de pan komt. Kook gedurende vijf kwartier. Koel de pan af onder stromend koud water en open het ventiel. Giet de maagjes en groenten door een zeef: reserveer het kookvocht voor de salpicon (zie hieronder). Snijd de maagjes in een zeer kleine brunoise
2/ 45 gr. boter 50 gr. bloem kookvocht van de maagjes platte peterselie peper / zout	2/ SALPICON Maak een salpicon van boter, bloem en het kookvocht. Breng op smaak met peterselie en zout en peper. Voeg de maagjes toe. Zorg voor een stevige salpicon. Dek af met huishoudfolie en reserveer in de warmhoudkast.
3/ 3 gelatineblaadjes koud water 90 gr. boter 50 gr. bloem 600 ml volle melk citroen (sap ervan) 250 gr. Oude Beemsterkaas 2 eiwitten (1 eiwit van dessert; 1 eiwit van mosterddressing) 150 ml koude room	3/ PARFAIT VAN OUDE BEEMSTER Week de gelatineblaadjes in koud water. Zet twee of drie (vlakke!!) slagersplateautjes klaar en besmeer ze met een beetje neutrale olie. Maak een roux van boter, bloem en melk en laat al roerend goed doorkoken tot je een lopende massa hebt. Verfris met citroensap. Meng er de fijngemalen Oude Beemster door. Smelt de geweekte gelatine erin. Zet de pan in ijswater en laat afkoelen tot 35 °. Controleer de temperatuur. Klop ondertussen de eiwitten stijf en spatel deze door de afgekoelde massa. Klop de room tot yoghurt dikte en spatel ook door de massa. Stort een laag van ± 7 mm dik op de schaaltes en zet in de koelcel om op te stijven.
4/ 5 gr. boter 25 gr. panko 25 gr. hazelnoten 25 gr. pijnboompitten 25 g geraspte Oude Beemster	4/ CRUMBLE Verwarm de oven voor op 160 °C. Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en maal pulserend tot homogeen. Spreid uit op een siliconenmat en bak lichtbruin en krokant in de oven. Laat de crumble afkoelen en hak fijn. Verkrumel de ham (zie 5/) en meng met de crumble. Kruid met veel peper.



5/ 7 plakjes Serranoham	5/ SERRANOHAM Leg de plakjes Serranoham in de oven en bak krokant.
6/ 14 Conchiglioni nr.126 (1 p.p.) Zout	6/ PASTASCHELP Kook de pastaschelpen beetgaar in ruim kokend water waar wat zout aan is toegevoegd. Giet af op een zeef, spoel af onder koud stromend water, bewaar in een schaal of kom en bedruppel met wat neutrale olie om kleven te voorkomen.
7/ ½ bos platte peterselie	7/ PETERSELIEPOEDER Doe de peterselie in een magnetronbestendige kom en droog in de magnetron – steeds 1 minuut – tot krokant. Wrijf tot poeder en reserveer.
8/ 1 eidooier (eiwit voor 3/) 1 el grove mosterd scheutje azijn suiker zout neutrale olie	8/ MOSTERDDRESSING Maak van de ingrediënten m.b.v. een staafmixer of keukenmachine een geëmulgeerde dressing. Breng naar eigen inzicht op smaak.
9/ 3 plakjes Serranoham 14 zilveruitjes Zoetzure cornichons Blaadjes gemengde sla. 3 struikjes witlof	9/ GARNERING Snijd de Serranoham in stukjes. Halveer de zilveruitjes en snijd de cornichons in smalle reepjes. Gebruik een witlofblad als 'bootje' en vul met overige ingrediënten
10/ 	10/ SERVEREN Steek cirkels met een diameter van ± 9 cm uit de parfait, neem op met een paletmes, plaats op tijd op de borden en laat op kamertemperatuur komen (niet > 25°C i.v.m. de gelatine). Vul de pastaschelpen met lauwwarme salpicon en zet met de opening naar beneden op een schaal. Bepoeder de pastaschelpen met peterseliepoeder en plaats daarna op de parfait. Maak een 'spoor' van crumble op de parfait en op het bord. Garneer met een gevuld witlofbootje. Druppel wat dressing op de salade.



4 TUSSENGERECHT PEER IN ZOUTKORST, STRUCTUREN VAN TOPINAMBOER

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 500 gr. topinamboer 50 ml volle melk	1/ TOPINAMBOER CRÈME Kook de topinamboer in de schil in ruim water tot zeer gaar. (ca 1 uur). Giet af, laat wat afkoelen, snijd (nog warm) doormidden en 'knijp' de schil van het vruchtvlees. Houd 3-4 knollen apart voor 3/. Doe de schillen op een bakplaat en droog ze bij 105°C tot krokant. Zie verder bij 'Topinamboer krokant' (6/). Meng het vruchtvlees met wat (weinig!) van de melk en breng aan de kook. Pureer nu met een staafmixer. Passeer door een zeef en controleer en corrigeer eventueel de viscositeit (moet spuitbaar zijn) en de smaak. Doe over in een warmtebestendige spuitzak en reserveer in de warmhoudkast.
2/ 400 gr. bloem 400 gr. grof zeezout 250 g water 4 grote Conference peren (1 peer = 4 personen)	2/ PEER IN ZOUTKORST Stort de bloem op een werkblad en maak met een kom een 'well'. Doe hierin het zeezout en maak opnieuw een 'well'. Giet hierin het water. Maak van binnenuit werkend een deeg. Kneed goed door, rol uit tot een rechthoek van ca 1,5 cm dik. Snijd in drieën. Verpak elke peer in deeg, zorg dat er geen plekje onbedekt is en dat er geen lucht tussen deeg en peer zit. Zet de peren rechtop op een bakblik en bak ± 40 minuten in een oven van 180°C. Haal de peren uit de oven en laat wat afkoelen. Breek nu de korst open en haal de peer er uit (die kan nog zeer heet zijn!!!). Laat verder afkoelen. Haal de schil weg. Snijd de peren N/Z doormidden. Halveer de plakken peer nogmaals (N/Z) en verwijder het klokhuis. Zet apart. Bewaar alle peer-afsnijfels voor de saus!
3/ 1 stengel citroengras 5 gr. rode peper (zonder zaadjes) 10 gr. gember in plakjes 100 gr. witte wijnazijn 50 gr. suiker 50 gr. water 1 gr. zout 2 gr. kardemonzaad 3 à 4 grote topinamboer- knollen	3/ TOPINAMBOER ZOETZUUR Schaaf of snijd van de topinamboer dunne plakjes en steek deze uit tot rondjes. (3 rondjes pp). Maak van de overige ingrediënten een pekkel, kook op, doe van het vuur en doe er meteen de topinamboerschijfjes in. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.



4/ 2 grote Conference peren 50 gr. suiker 3 gr. agar agar 20 gr. witte wijnazijn	4/ GEL VAN PEER Maak m.b.v. de sapcentrifuge sap van de peren (met schil). Meet 100 g af. Doe de agar agar bij de suiker, roer goed door en doe bij het sap. Voeg de azijn toe. Breng aan de kook en houd twee minuten tegen de kook aan. Stort in een kom of schaal en laat geleren. Doe de gel in een keukenmachine en pureer de gel glad. Doe over in een spuitzakje en bewaar bij kamertemperatuur.
5/ 2 uien Olie Zout 200 ml witte wijn 200 ml groentebouillon 300 ml room alle reststukjes peer 50 gr. boter 1/3 bos bieslook	5/ SAUS Maak de uien schoon en snijd in brunoise. Zet aan in wat olie en bak glazig. Blus af met de wijn, bouillon en room. Voeg de reststukjes peer toe. Reduceer tot 1/3. Blender glad met de staafmixer en passeer door een zeef. Voeg 50 g boter toe en klop luchtig. Direct voor serveren: Snijd de bieslook à la minute zeer fijn en voeg toe aan de warme saus.
6/ Topinamboerschillen (van 1) Olie om te frituren Fijn zout	6/ TOPINAMBOER KROKANT Frituur de gedroogde schillen in olie van 180°C tot lichtbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat fijn zout.
7/ Sishe purple cress of daikon cress	7/ SERVEREN Gebruik een kom of bord waarin de saus naar het midden loopt (plat kombord of soepbord.) Warm de peer kort op in de oven. Leg een stukje peer op een bord. Spuit hierop drie dopjes topinamboer-crème. Zet op elk dopje een schijfje zoetzuur. Garneer met de krokantjes, de gel en de cress. Serveer de saus aan tafel en giet om het gerecht.





5 HOOFDGERECHT VARKENSFILET, MOSTERDFRUIT EN PISTACCHIO

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1500 gr. varkensfilet 200 gr. ontbijtspek (lange stroken) Abrikozenjam 10 voorgewelde abrikozen (6 voor mosterdfruit 3/) 50 gr. pistachenoten peper / zout magnetronfolie	1/ ROLLADE Maak een lange incisie over de lengte van de filet 'met de draad mee' tot iets over de helft van de lengte van het vlees. Maak vanuit deze lange incisie in tegengestelde richting opnieuw een incisie zodat er een platte plak ontstaat. Bestrooi de filet met wat peper en zout. Smeer de incisie in met wat abrikozenjam en vul met zeer fijne brunoise van 4 gewelde abrikozen en wat grof gehakte pistache. Spreid de magnetronfolie op de werkbank. Leg hierop licht overlappend het ontbijtspek. Leg hierop de filet met de vulling boven en rol nu strak op (de folie niet in maar om de rollade), leg een knoop in de folie aan een kant van de rollade, rol nogmaals het andere eind strak op en knoop dit ook af. Doe in een vacuümzak en trek vacuüm. Gaar de rollade ca 90 minuten in een waterbad van 52°C.
2/ 750 gr. zoete aardappel (oranje) Ras el Hanut Boter	2/ BATAAT Schil de bataat en snijd in stukken. Kook gaar in water, giet af, pureer en breng op smaak en consistentie met boter en specerijen tot een spuitbare crème. Reserveer in een of twee spuitzakken en houd warm in de warmhoudkast.
3/ 1 Elstar appel 6 gewelde abrikozen 2 tl geel mosterdzaad 2 tl Colman's mosterd 3 el abrikozenjam Azijs (naar smaak) Zwarte peper	3/ MOSTERDFRUIT Neem 50 ml water en 50 ml azijn, breng aan de kook, doe hier wat mosterdzaad in en zet van het vuur. Laat afkoelen in het kookvocht. Snijd appel (met schil) en abrikoos in fijne brunoise. Meng hier abrikozenjam, mosterd, mosterdzaad en wat kookvocht bij tot een smakelijke, lopende ragout. Kruid met wat zwarte peper.
4/ 2 grote Chioggia-biet Groente-spiraalsnijder Sushi-seasoning sesamolie	4/ CHIOGGIA-BIET Schil de biet en maak er met de spiraalsnijder een 'spaghetti' van. Bewaar in ijswater. Maak een vinaigrette van de sushi-seasoning en olie en reserveer.



5/

350 ml runderfond
350 ml Witte kookwijn
Aardappelzetmeel

5/ JUS

Doe de fond in een steelpannetje. Doe de wijn in een ander pannetje. Kook de bouillon en de wijn elk in tot de helft. Voeg bij elkaar en kook verder in tot een smakelijke jus. Dik eventueel wat op met aardappelzetmeel, dat je met een beetje koud water aanmaakt. Houd warm.

6/

6/ ROLLADE (À LA MINUTE)

Haal de rollade uit de vacuümzak. Giet naar smaak het vocht bij de saus. Verwijder de magnetronfolie. Dep de rollade goed droog. Bak nu de buitenzijde krokant in wat neutrale olie. Portioneer en serveer direct.

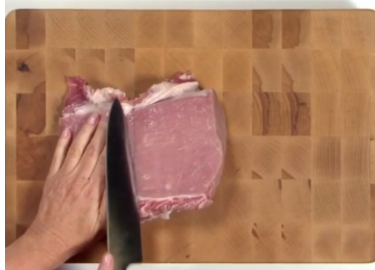
7/

Hak wat Pistacchio grof
Shisho purper
Daikon cress

7/ SERVEREN

Warm de jus op en doe in saucières. Haal de spaghetti van biet uit het water, leg op een lekdoek en dep goed droog. Maak nestjes (1 pp).

Spuut een grote en een of twee kleine doppen bataat op het bord. Haal een nestje biet door de vinaigrette en plaats naast de bataat. Plaats de rollade op het bord. Doe hier (weinig) mosterdfruit en wat Maldonzout op of bij. Garneer met cresses en de pistacchio. Serveer de jus aan tafel.





6 DESSERT WENTELTEEFJE, APPEL, KANEEL-ROOMIJS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 460 ml volle melk 20 gr. magere melkpoeder 130 ml room 35% 95 gr. suiker 30 gr. dextrose 4 pijpjes kaneel 4 eidooiers (1 eiwit naar (tussengerecht))	1/ KANEEL-ROOMIJS Doe alle ingrediënten m.u.v. de pijpjes kaneel in mixer. Blender krachtig tot homogeen. Stort de massa in een pan. Breek de kaneelpijpjes doormidden en voeg toe Verwarm al kloppend tot 85°C. Zodra de temperatuur van 85°C bereikt is, doe terug in de mixer en laat langzaam draaiend afkoelen tot ca 60°C. Giet de mix door een zeef en direct op de grote voorgekoelde schaal en plaats in de koeling om verder af te koelen en te rijpen. Draai voor het serveren in ijsmachine tot juiste consistentie.
2/ 1 el chiazaad 40 gr. suiker 60 ml water	2/ CHIAZAAD Maak een suikerstroop van de suiker en water. Breng roerend aan de kook. Zet van het vuur en doe het basilicumzaad er in. Bewaar op werkblad.
3/ 6 grote Elstar appels Boter Suiker Kaneel 1 limoen (zeste en sap ervan)	3/ APPELBEREIDINGEN Schil de appels en steek met de 25 mm boor één bolletje pp uit. Besprenkel met limoensap en de -zeste en houd apart. Neem de 22 mm boor en steek en steek zoveel bolletjes uit als mogelijk. Doe de restanten van de appel door de sapcentrifuge. Bak eerst de kleine balletjes in wat boter en op zeer matig vuur juist glazig. Voeg suiker en wat kaneel toe en wals de balletjes door de pan zodat alle balletjes rondom gecoat zijn. Is het boter-suikermengsel te dik, verdun dan met wat appelsap. Gebruik pan ook voor 4/! Reserveer in een bakje op kamertemperatuur. Voeg nog wat appelsap toe en roer door.
4/ 14 sugar snaps	4/ SUGAR SNAP Blancheer de sugar snaps kort in extreem zout water en koel terug op ijswater. Zodra ze zijn afgekoeld: doe in de pan waarin de appelbolletjes werden gebakken. Wals de peulen door de pan tot ze rondom gecoat zijn met boter-suikerstroop. Verdun eventueel met wat appelsap. Haal uit de pan, snijd in smalle spievormen en serveer direct.



5/

4 eieren
250 ml melk
2 el suiker
2 tl kaneel (gemalen)
Boter
Tramezzinibrood

5/ WENTELTEEFJES

Maak een mengsel van losgeklopt ei en melk. Steek uit het brood met een ring van 8 cm diameter. Steek uit dit rondje, met een ring van 6 cm een ellips. Leg de vormen in het eimengsel en laat helemaal volzuigen. Smelt boter in een ruime koekenpan en bak op zeer matig vuur het brood juist een beetje bruin. Reserveer deze vormen op keukenpapier en bestrooi meteen met fijne suiker waar wat kaneel aan toegevoegd is.

6/

6/ SERVEREN

Plaats de wentelteefjes op het bord. Drappeer de gebakken en de verse appelbolletjes op het brood en laat ruimte voor het ijs. Drappeer wat sugar snap-wigjes en chiazaad op de creatie. Plaats als laatste een bol ijs en serveer direct.



(bron menu: hap & tap en le Cuisenier)