



1^e Amuse:
Zalmhapje



2^e voorgerecht:
Slaatje van appels en een warm
geitenkaasje



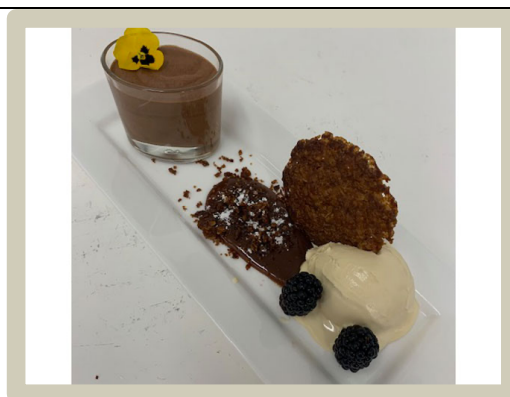
3^e soep:
Uien Martini



4^e Tussengerecht:
Gegrilde tongfilet met beurre
blanc



5^e Hoofdgerecht:
Gekonfijte varkenskoontjes met
Thaise saus



6^e Dessert:
Bierijs, chocolademousse en
kletschop



1 - Amuse



Zalmhapje

wijnadvies: *Trimbach Pinot Blanc*

2 - Voorgerecht



Slaatje van appels en een warm geitenkaasje

wijnadvies: *Bauer Riesling Kabinett feinherb*

3 - Soep



Uien Martini

wijnadvies:

4 - Tussengerecht



Gegrilde tongfilet met beurre blanc

wijnadvies: *Goggiano Chardonnay Piemonte doc*

5 - Hoofdgerecht



Gekonfijte varkenskoontjes met Thaise saus

wijnadvies: *Bauer Spätburgunder Trocken*

6 - Dessert



Bierijs, chocolademousse en kletskep

wijnadvies: *La Ina Vina 25 Pedro Ximenez*



1 AMUSE ZALMHAPJE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 200 gr. gerookte zalm snippers 100 gr. mascarpone Citroen (sap ervan) Enkele takjes dille (Witte) peper	1/ GEROOKTE ZALMMOUSSE Maal de zalm in keukenmachine fijn. Mix de zalm met de mascarpone, het citroensap, peper en een takje dille. Schep in een spuitzak en plaats in de koeling.
2/ 1 blikje roze zalm (213 gr.) 150 gr. eiwit 150 gr. bloem 150 gr. gesmolten boter 2 x mal tourbillon 9	2/ ZALMKOEKJES Haal de zalm uit het blik, verwijder onrechtmatigheden en laat uitlekken in een zeef. Meng dit samen met eiwit en gesmolten boter in de keukenmachine tot beslag. Spatel daarna de bloem erdoor. Breng op smaak met zout. Strijk het beslag dun uit in de mal. Bak op 170° C voor ca 6 à 8 min.
3/ Limon Cress	3/ SERVEREN Spuit een beetje zalmmousse tussen 2 koekjes en serveer met een blaadje Limon Cress 



2 VOORGERECHT SLAATJE VAN APPELEN EN EEN WARM GEITENKAASJE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 stokbrood olijfolie tijm	1/ TOAST Snijd 14 dunne sneetjes van het stokbrood. Rest van brood naar 3. (soep) Besprenkel met olijfolie. Verdeel er wat fijngesneden tijm over. Rooster de sneetjes even onder de salamander of grill van de oven.
2/ 2 Jonagold appels 3 stengels bleekselderij 100 ml room 2 el frambozenazijn Kerrie zout, cayennepeper	2/ APPELSLAATJE Schil en snijd de appel in fijne brunoise (kleine dobbelsteentjes). Was en schil de selderij. Snijd eveneens in fijne brunoise. De selderbladen gebruiken we niet. Meng de appel- en selderblokjes samen in een kom. Meng de room met de azijn en kruiden. De room zal automatisch een beetje indikken door de zuren in de azijn. Voor serveren: schep de room door de appelmengeling en laat ± 10 minuten trekken.
3/ 7 geitenkaasjes (Crottin de Chavignol) Zwarte peper van de molen	3/ GEITENKAASJE Snijd de geitenkaasjes overlangs in 2. Leg een plakje geitenkaas met de snijkant naar boven op een sneetje brood. Kruid met zwarte peper van de molen. Zet ± 5 min in een voorverwarmde oven op 150° C.
4/ Mesclun (diverse slasoorten) Olijfolie Peper en zout	4/ SLAMENGELING Breng de slamengeling op smaak met een scheutje olijfolie, peper en zout.
5/ 10 gr. pijnboompitten 50 gr. Luikse siroop	5/ SERVEREN Rooster de pijnboompitten in koekenpan, zonder vet, goudbruin. Verwarm de Luikse siroop tot 'vloeibaar'. Schik de appelmengeling op het bord. Gebruik hiervoor een dresseerring. Schik de mesclun er rond. Plaats het kaasje op de appel en zet een streepje siroop erover. Werk af met een weinig preischeutjes en pijnboompitten.





3 SOEP UIEN MARTINI

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 600 gr. witte ui (geen zoete) 5 el zonnebloemolie 3 takjes tijm 2 blaadjes laurier 10 peperkorrels gekneusd 100 ml paddenstoelensaus 50 ml sojasaus 1 l water 150 cl appelcider 4 blaadjes gelatine 14 zilveruitjes	1/ UIEN MARTINI Pel de uien en snijd ze grof. Verhit de neutrale olie in een kookpan en zweet hierin de ui aan voor 2 min. Voeg vervolgens de peperkorrels, laurier en tijm toe en laat samen nog eens 2 min aanzweten. Blus het geheel af met de sojasaus, de sojasaus, de appelcider en het water. Laat dit vervolgens ongeveer een uur op zacht vuur trekken. Hang een keukenpapiertje in de zeef en giet de bouillon er doorheen. Week de gelatine in koud water. Voeg daarna toe aan de getrokken uienbouillon en laat oplossen. Schenk de bouillon vervolgens in een cocktailglas. Snijd de zilver- of Amsterdamse uitjes fijn en verdeel over de cocktail glazen of kommetjes. Zet het geheel direct in de koelkast tot de bouillon mooi is opgesteven.
2/ 250 gr. Comté 125 ml room 125 ml volle melk 3 eidooiers	2/ SCHUIM VAN COMTÉ Breng de melk samen met de room aan de kook. Rasp de Comté fijn en doe in de blender (houd een klein stukje apart voor garnering). Giet daar de eidooier bij en de melk en room zodra dit heeft gekookt. Blender het geheel tot een lobbige substantie. Wrijf vervolgens door een zeef. Zet afgedekt weg tot gebruik.
3/ Stokbrood (van 2.) 1 el gedroogde peterselie 2 tl knoflookgranulaat 2 el olijfolie snufje zout	3/ CROUTONS Snijd blokjes van 0,5 cm bij 0,5 cm. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de croutons goudbruin. Breng op smaak met de knoflook granulaat, zout en, peterselie. Laat daarna uitlekken op een keukenpapiertje.
4/ 2 uien 5 el zonnebloemolie Snufje zout	4/ GEBAKKEN UITJES Snijd heel dunne ringen van de ui met mandoline. Snijd deze ringen in reepjes. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui goudbruin en knapperig. Breng op smaak met snufje zout. Laat uitlekken op een keukenpapiertje.



5/

lavas (enkel blaadjes)

Comté (geraspt)

5/ SERVEREN

Warm het Comté schuim kort au bain-marie op tot lauwwarm. Giet het warme schuim in de kidde, draai de spuitmond erop en doe de twee patronen erin. Haal de glazen met uiengelei uit de koelkast. Snijd de blaadjes lavas fijn en strooi over de uiengelei. Strooi ook de gebakken uitjes erover. Schud een aantal keren goed met de slagroomspruit en spuit een mooie laag Comté schuim over de gelei. Maak het gerecht af met de knapperige croutons en wat geraspte Comté.





4 TUSSENGERECHT GEGRILDE TONGFILET MET BEURRE BLANC

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 7 zeetongen (500/600 g) 100 ml geklaarde boter Peper & zout	1/ GEGRILDE TONGFILET Snijd de filets van de vis. Graten etc. naar 3/. Smeer de tongfilets in met de geklaarde boter en kruid met peper en zout. Draai tot een krul, zet vast met een prikker. Rooster de buitenzijde even met brander voor kleur. Gaar voor serveren verder in de oven.
2/ 84 aardappelschijfjes 56 schijfjes Piquillo paprika (= 2 potjes)	2/ AARDAPPEL MET PAPRIKA Schil de aardappels en snijd met mandoline in plakken van ± 5 mm. Steek met ring (±30 mm) rondjes uit. Afsnijdsels naar hoofdgerecht. Kook de aardappelschijfjes beetgaar in gezouten water. Snijd uit de paprika ringen van ±30 mm. Schik telkens een paprikaschijfje op een aardappelschijfje en bouw zo een torentje van 3 aardappel- en 2 paprikaschijfjes. Houd warm in de warmhoudkast of oven.
3/ graten en afsnijdsels v.d.tong 1 l water 200 ml droge witte wijn 1 ui 1 stengel bleekselderij 5 takjes peterselie ½ citroen 1 blaadje laurier 1 takje tijm 10 geplette peperkorrels 25 gr. boter	3/ VISFUMET Snijd ui en bleekselderij groenten grof. Verwarm een pan met de boter. Stoof de ui, bleekselderie, peterselie, tijm en laurier hierin ± 3 minuten aan. Dan graten etc. toevoegen, citroensap en peperkorrels erbij doen. Nog even 2 minuten meebakken. Water en witte wijn toevoegen. Op hoog vuur laten inkoken zonder deksel. Er moet helft van het vocht overblijven. Schep tussentijds regelmatig het schuim weg met behulp van een schuimspaan. Giet de fond door een doek om alle ingrediënten te verwijderen.
4/ 2 sjalotten 2 el bloem 500 ml visfumet (van 3/) 100 ml kookroom 25 gr. boter 1 citroen (sap ervan) (Witte) peper en zout	4/ BEURRE BLANC Snijd de sjalotten grof en stoof met boter even aan. Voeg de visfumet toe en laat even trekken. Giet door een fijne zeef. Maak een roux van boter en bloem. Voeg de roux, onder voortdurend roeren, beetje bij beetje toe aan de saus. Monteer van het vuur met de boter en breng op smaak met citroensap, (witte) peper en zout. Voeg er de room aan toe en laat nog even indikken.



5/

20 gr. boter
200 gr. zeekraal

5/ ZEEKRAAL

Blancheer de zeekraal kort en laat schrikken onder koud stromend water. Stoof de zeekraal vervolgens kort aan in de boter.

6/

100 gr. grijze garnalen

6/ SERVEREN

Schik de aardappeltorentjes willekeurig op het bord. Plaats de gegrilde tongfilets ernaast. Oversaus het geheel met de beurre blanc.

Werk af met de gestoofde zeekraal en de grijze garnaaltjes.





5 HOOFDGERECHT GEKONFIJTE VARKENSKOONTJES MET THAISE SAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 14 varkenswangen 80 gr. gember 2x pikant rood pepertje 1 el Thaise gele currypasta 150 ml rijstazijn chinkiang 1 limoen (sap ervan) 50 gr. Nuoc Mam saus	1/ MARINADE VOOR VARKENSWANGEN Ontvries de varkenswangen en maak ze schoon, afsnijdsels naar 2/. Leg de varkenswangen in een kom en rasp de gember er rechtstreeks op. Snijd het rode pepertje heel fijn. (Trek hiervoor bij voorkeur handschoenen aan). Voeg de rode peper en de rest van de ingrediënten van de marinade toe. Masseer het vlees goed en laat het rusten.
2/ 1 bol knoflook 2 ui 1 wortel 3 stengels citroengras (Sereh) De afsnijdsels van de varkenswangen 6 limoenblaadjes 250 ml kokosmelk 350 ml gevogelte bouillon Zonnebloem olie	2/ VARKENSWANGEN - GARING EN SAUS Snijd de bol knoflook middendoor, snijd de ui en de wortel niet te fijn en snijd het citroengras in schuine stukken. Bak de afsnijdsels in een braadslee op een hoog vuur in voldoende olie. Haal uit en schroei de varkenswangen kort aan beide kanten. Door de aanhangende marinade zouden ze kunnen verbranden. Ze zullen snel kleuren, dus houdt ze in het oog. Haal de varkenswangen uit en zet vuur laag. Doe nu de gesneden garnituren in de pan, samen met de fijngesneden limoenblaadjes. Dek de pan af: de bedoeling is om het aanbaksels los te maken met het vocht dat de groenten gaan afgeven. Wanneer de ui doorzichtig is, voeg je de varkenswangen, de afsnijdsels, de rest van de marinade, de bouillon en de kokosmelk toe. Breng aan de kook, zet een deksel op de pan en zet in de voorverwarmde oven op 150° C gedurende ongeveer 2 uur. Haal de varkenswangen voorzichtig uit en filter het kookvocht door een puntzeef. Voor serveren: laat dit vocht inkoken tot je een gebonden saus bekomt. Laat de varkenswangen nog 10 min. sudderen in deze saus.
3/ 100 gr. cashewnoten, geroosterd 25 ml witte balsamicoazijn 1 citroen (rasp en sap) 100 gr. Kalamata olijven 1 el mosterd van Dijon 2 el harissa pasta	3/ TAPENADE Doe alle ingrediënten in de keukenmachine. Mix kort met tussenpozen. Je moet geen volledig gladde massa hebben.



4/ 750 gr. aardappel (gebruik ook resten van 4) 2 preien (groen ervan) boter	4/ AARDAPPEL-PREI PUREE Was en snij het groen van de prei in zeer dunne fijne reepjes. Kook de aardappels gaar, giet af en voeg direct de preireepjes toe. Laat even droogstomen. Voeg boter naar smaak toe en maak een puree. Zet in een spuitzak (rood) en houd warm tot serveren.
5/ 2 preien (wit ervan) 50 gr. boter Zout	5/ PREI Snij de prei in de lengte door. Portioneer de helften zodat er 14 gelijke stukken zijn. Leg de prei plat op een bakplaat, voeg de boter in kleine stukjes toe en kruid met zout. Laat de preien onder aluminiumfolie ± 10 min zachtjes stoven in oven van 120°. Ze gaan garen in hun eigen vocht. Controleer met het lemmet van een mes of de prei gaar is. Het mes moet makkelijk door het vruchtvlees gaan.
6/ 3 bosuitjes Eetbare bloemen	6/ SERVEREN Spuit op elk bord twee doppen puree en plaats de varkenswangen hierop. Schik de prei en een quenelle tapenade ernaast en werk de varkenswangen af met de ingekookte saus. Decoreer met fijngesneden lente-ui en bloemen. 



6 DESSERT BIERIJS, CHOCOLADEMOUSSE EN KLETSKOP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 5 eidooiers 125 gr. suiker 350 ml volle melk 350 ml room 250 ml Straffe Hendrik Quadrupel 1 snufje zout	1/ BIERIJS Voor het inkoken breng het bier aan de kook. Laat het vervolgens zachtjes sudderen tot het volume is gehalveerd. Laat afkoelen. Klop in een kom de eidooiers en suiker tot ze licht en luchtig zijn. Verhit de melk in een pan op middelhoog vuur. Zorg ervoor dat de melk niet kookt. Giet de hete melk langzaam in het eidooiermengsel terwijl je voortdurend roert om de eidooiers te temperen en te voorkomen dat ze stollen. Giet het mengsel terug in de pan en verwarm het op middelhoog vuur, onder voortdurend roeren, tot het mengsel iets dikker wordt. Dit duurt meestal zo'n 5-7 min. Haal de pan van het vuur en voeg de room, het ingekookte bier en een snufje zout toe. Roer goed door elkaar. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur en zet het vervolgens in de koelkast om volledig af te koelen. Voor serveren: Giet het afgekoelde mengsel in een ijsmachine draai tot het ijs de gewenste consistentie heeft bereikt.
2/ 200 ml Straffe Hendrik Quadrupel 200 gr. donkere chocolade 300 ml room 2 eiwitten 30 gr. suiker	2/ CHOCOLADEMOUSSE Warm de Straffe Hendrik Quadrupel op (niet laten koken, want dan wordt het bier bitter) en meng er van het vuur de chocolade door. Klop de room op (tot mayonaise dikte) en spatel die in 2 keer door de chocolade. Klop de eiwitten op en voeg de suiker toe. Spatel door onder de chocolademousse. Verdeel de chocolademousse over de zgn. Martiniglazen en zet tot serveren in de koelkast.
3/ 37 gr. zachte boter 30 gr. amandelschilfers 62 gr. bloem 125 gr. donkerbruine suiker water	3/ KLETSKOPPEN Meng alle ingrediënten en meng en kneed goed. Voeg op het laatste een weinig water toe voor deeg. Laat 3 uur rusten in de koelkast. Draai bolletjes en druk ze plat en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Leg ze ver genoeg van elkaar zodat ze niet in elkaar uitlopen. Bak in een oven van 180° C gedurende 8 à 10 min. Laat ze afkoelen alvorens ze van het bakpapier te halen. (voor serveren: 14 hele kletskoppen + kruimels)



4/ 250 ml room 200 gr. kristalsuiker 75 ml water 1 el vloeibare glucose 1 tl fleur de sel 60 gr. pure chocolade, gehakt	4/ CHOCOLADEKARAMEL Door de room op te warmen spat hij minder wanneer je hem toevoegt aan de karamel. Zet opzij. Doe de suiker, het water en de glucose in een middelgrote steelpan en roer voorzichtig tot het gemengd is. Zet op middellaag vuur en roer ongeveer een minuut, zonder te laten koken, tot de suiker begint op te lossen. Verhoog het vuur tot middelhoog, breng de siroop aan de kook en kook tot de siroop een diep amberkleurige kleur heeft. Je kunt de pan voorzichtig draaien om de karamel gelijkmatig te kleuren. Haal de karamel van het vuur en giet voorzichtig de warme room erbij. Het zal spetteren, dus wees voorzichtig! Roer met een houten lepel met lange steel of een hittebestendige spatel om het geheel te mengen. Raak niet in paniek als er nog harde stukjes karamel achterblijven. Zet de pan terug op een middelhoog vuur en breng onder voortdurend roeren opnieuw aan de kook tot de saus 115° C bereikt. Als je geen thermometer gebruikt, laat de saus dan nog een paar minuten koken, tot hij iets donkerder van kleur wordt en iets dikker. Roer het zout erdoor en doe de saus in een hittebestendige kom. Laat enigszins afkoelen en roer dan de chocolade erdoor tot deze gesmolten en gemengd is. De saus zal blijven indikken als hij afkoelt.
5/ 28 bramen Toefje slagroom	5/ SERVEREN Trek een streep chocoladekaramel over de mousse. Verkruimel een deel van de kletsoppen. Maak hiermee een hoopje op de streep karamel. Schik een quenelle bier ijs op de verkruimelde kletsop. Werk het bord af met 2 bramen en een kletsop. Serveer meteen! 