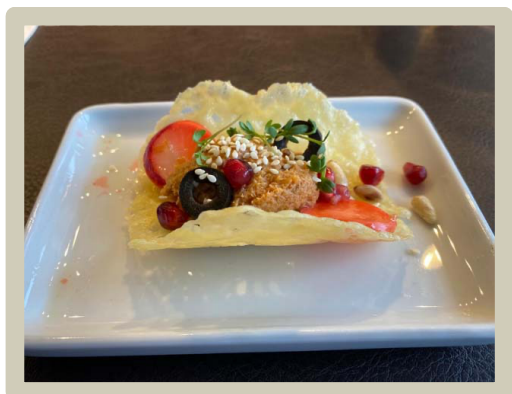




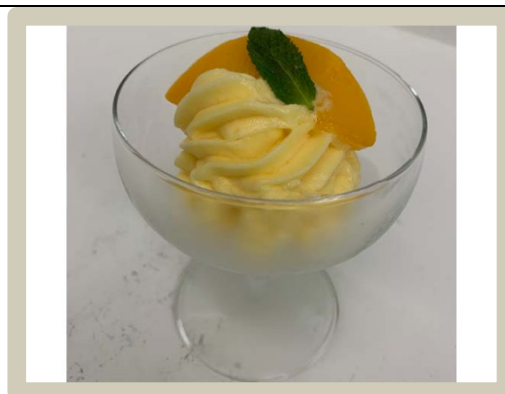
1^e voorgerecht:
**Taco van Gruyere met
makreelpaté**



2^e Soep:
Gamba in bisque van garnalen



3^e Tussengerecht:
Italiaanse kabeljauw



4^e Spoon:
Galiano



5^e Hoofdgerecht:
Coq au Vin



6^e Dessert:
Boerenjongens mousse



1 - Voorgerecht



Taco van Gruyere met makreelpaté

wijnadvies: Bauer Riesling Trocken Alte Reben

2 - Soep



Gamba in bisque van garnalen

wijnadvies: Viognier Dumanet

3 - Tussengerecht



Italiaanse kabeljauw

wijnadvies: Anselmi San Vincenzo

4 - Spoom



Galiano:

5 - Hoofdgerecht



Coq au vin

wijnadvies: Château de Corcelles Morgon AC

6 - Dessert



Boerenjongens mousse

wijnadvies: Blandy's 5 Years Old Madeira Reserva Rich - 500 ml

wijnadvies: Roosendaals Wijnhuis



1 VOORGERECHT: TACO VAN GRUYERE MET MAKREELPATE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 200 gr. gruyèrekaas 200 gr. belegen Goudse	1/ TACO VAN GRUYERE Leg een bakmat op de plaat. Gebruik ingevette bakringen van 6 cm. Rasp de kazen, meng ze en leg een laagje in de bakring. Gril de kaaswafels op 240° gedurende ± 6 min tot ze goudbruin zijn. Haal ze direct uit de bakring en leg ze onmiddellijk op een deegroller zodat er taco's ontstaan. Laat de 5 min uitharden. Bak per sessie niet meer taco's dan er gevormd kunnen worden, maak 14 taco's.
2/ 1 gerookte makreel 1 ui 100 ml olijfolie 50 gr. tomatenpuree Basilicum azijn Peper / zout	2/ MAKREELPATE Snipper de ui ragfijn en zet aan in olijfolie zonder te laten kleuren. Voeg tomatenpuree toe en roer goed door elkaar. Maak de makreel schoon (LET OP DE GRAATJES) en snij het vlees klein. Voeg toe en roer goed door. Breng op smaak met basilicum azijn, peper en zout. Zet het afgedekt op het werkblad tot het uitserveren
3/ 14 radijzen 14 olijven (Kalamata) ½ limoen 1 Granaatappel	3/ GARNERING Was de radijzen en schaf in dunne plakjes. Marineer ze kort in olijfolie met sap en rasp van ½ limoen. Snij de olijven in plakjes. Haal de pitjes uit de granaatappel en laat even uitlekken op papier.
4/ hennepzaad	4/ SERVEREN Dresseer de paté in de taco's. Top met de gemarineerde radijs, olijven en granaatappelpitjes. Bestrooi met hennepzaad. 



2 SOEP: GAMBA'S MET BISQUE VAN GARNALEN.

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 ui 1 steel bleekselderij 2 teen knoflook 1 klein rood pepertje 2 el bloem 1 tl paprikapoeder 1 mespuntje cayennepeper 50 gr. boter	1/ MIS EN PLACE Pel de ui en snipper ze fijn. Snij de bleekselderie klein, pel de knoflook en hak ze fijn. Ontdoe de rode peper van de zaadlijst en de zaadjes en snijd het vruchtvlees in piepkleine stukjes. Smelt de boter in een flinke pan en laat hierin de bleekselderie, ui en knoflook, de rode peper zacht worden, doe de bloem en het paprikapoeder en cayennepeper bij de gefruite groenten en laat het even gaan, roer het af en toe om.
2/ 1 kg garnalenpellen 35 gr. tomatenpuree 30 ml cognac (borrelglas) 1½ l water	2/ VISBOUILLON Bak de garnaalpellen in de olijfolie in een soeppan goed aan. Doe er de tomatenpuree bij en laat het even gaan. Blus het af met de cognac. Voeg hierna water toe en laat zachtjes pruttelen.
3/ Mis en pace (van 1/ 2 potjes visfond (700 ml) 1 l visbouillon (van 2/ 1 takje tijm 1 blaadje laurier Naar smaak: Room 30 ml cognac (borrelglas)	3/ BISQUE Giet al roerend en met kleine scheutjes de visfond bij de mis en place (1/) blijf roeren tot alle ingrediënten goed gemengd zijn. Doe de massa dan bij de visbouillon (2/) en voeg de tijm en laurier bij, draai het vuur laag en laat het ca. 20 minuten zachtjes trekken, roer af en toe om. Mix dan de soep met een staafmixer goed fijn en laat het nog even trekken, zeef de soep door een zeef bekleed met een neteldoekse lap, en druk ze goed uit, laat de soep vervolgens inkoken tot de gewenste dikte. (OF: een gedeelte van de soep afhalen en deze tot de gewenste dikte binden met arrowroot of met allesbinder) Breng op smaak met zout en cayennepeper. Voeg naar smaak room en een scheutje cognac toe.
4/ 14 grote garnalen (1 p.p.) 50 gr. boter 25 ml olijfolie	4/ GAMBA'S Bak de garnalen op middelhoog vuur tot de gewenste gaarheid in een mengsel van olijfolie en roomboter
5/ 14 basilicumblaadjes	5/ SERVEREN Serveer de bisque in een voorverwarmd glas met de gamba en een basilicumblaadje





3 TUSSENGERECHT: ITALIAANSE KABELJAUW IN WITTE WIJNSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 4 sjalotjes 4 teen knoflook 250 ml witte wijn 600 ml groentebouillon 1000 g snack tomaatjes	1/ BOUILLON Verhit een flinke scheut olijfolie in een koekenpan. Snipper de sjalot en pers de knoflook en fruit 5 minuten op een zacht vuur. Halveer de tomaatjes, voeg toe aan de pan en blus af met de witte wijn. Schenk de bouillon erbij en laat op zacht vuur 10 min. koken.
2/ 1.100 gr kabeljauw (80 gr.p.p.) 1 l water Peper / zout	2/ KABELJAUW Maak de kabeljauw schoon, en kruid met peper en zout. <u>Voor serveren:</u> Stoom de kabeljauwfilets in de stoomoven op 185° C ongeveer ± 4 á 5 minuten.
3/ 400 g Cannellini bonen verse basilicum 1 citroen (rasp ervan) 4 el Taggiasche olijven	3/ WITTE WIJNSAUS Voeg de bonen toe aan de bouillon (van 1/) en verwarm op zacht vuur. Voor serveren: voeg de verse basilicum, het sap en de rasp van de citroen en olijven toe.
4/ 1 Bruin boerenbrood roomboter grof zeezout 1 citroen	4/ SERVEREN Snij het brood in 14 dikke plakken en serveer met zachte roomboter en een beetje grof zeezout. Serveer de kabeljauw in een diep bord met royaal de saus erover. Snij 7 plakjes van de citroen en halveer deze en leg het op de kabeljauw





4 SPOOM: SORBET VAN CALLIANO EN PERZIK

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 blik perziken op sap 3 sinaasappelen 30 ml Galliano likeur 1 eiwit	1/ SORBET Zet 14 brede champagnecoupes in de vriezer en leg er een spuitzak met gekarteld mondstuk bij. Houd <u>2 perzikhelften</u> apart voor de garnering. Doe de sap met de perziken in de blender en maal het fijn. Wrijf deze puree door een fijne zeef. Pers de sinaasappelen uit en voeg het gezeefde vocht (na smaak) bij de puree. Giet er een borrelglasje Galliano-likeur bij en draai er t.z.t. een mooi sorbetijs van. Voeg halverwege de draaitijd het eiwit bij.
2/ 2 halve perziken (van 1/ munt	2/ SERVEREN Snijd de perzik in 14 mooie reepjes. Vul de koude glazen met een rozet sorbetijs en garneer ze met een reepje perzik en een blaadje munt. 



5 HOOFDGERECHT: COQ AU VIN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 2 wortels, zonder kern 2 uien 2 stengels bleekselderie 5 teentjes knoflook 3 blaadjes laurier 2 takjes tijm 2 takjes bonenkruid 12 peperkorrels (zwart) 1,5 l rode wijn	1/ MARINADE Maak de wortel, ui en bleekselderij schoon en snijd ze in stukken, Meng de stukken groenten, de knoflook, laurier, tijm, bonenkruid en de zwarte peperkorrels door de rode wijn.
2/ 10 kippenpoten 150 gr. boter Zout / peper 3 el bloem	2/ KIPPENBILLEN Zet de kippenpoten in de marinade voor ± 30 min. Dep ze droog en bestrooi met zout en gemalen zwarte peper. Bruineer ze in een grote pan met de boter. Zeef de marinade en voeg dan de groenten en de kruiden van de marinade toe en bestuif het geheel met de bloem. Schenk er de marinade bij en laat het ongeveer 1½ uur pruttelen.
3/ 1 mespunt zout 250 gr. gezeefde bloem 3 eieren 1 el olijfolie bloem om te bestuiven 1 blokje kippenbouillon wat olijfolie	3/ FETTUCINE Meng het zout met de gezeefde bloem, voeg er de eieren en de olijfolie bij en meng het tot een stevige massa. Rol het deeg, op een met bloem bestoven plaat, uit tot héél dunne plakken en snijd hiervan repen van 10 cm breed. Bestrooi deze repen met wat bloem, vouw ze enkele malen dubbel en snijd er dunne noedels van. Haal de slierten uit elkaar, klop er het overtollige bloem af en laat de slierten drogen. Voor serveren: Kook de fettucini vervolgens in ruim water, waarin het kippenbouillonblokje en wat olijfolie is toegevoegd, beetgaar, draai nestjes van de gekookte fettucini.
4/ 14 lente-uitjes 400 gr. kastanjechampignons 200 g spekblokjes 50 g boter	4/ GROENTEN Maak de lente-uitjes en de champignons schoon. Snijd de lenteui fijn en de champignons in tweeën. Smelt de boter in een pan, en laat de uitjes, champignons en het spek hierin ca. 10 minuten stoven.
5/	5/ Neem de kippenpoten uit de pan en verwijder het vlees van de botten. Leg het vlees op het champignon-ui-spekmengsel.



6/

6/ COQ AU VIN

Stort de saus van de kippenpoten door een fijne zeef. Kook de saus van de kippenpoten in, maak af op smaak met peper en zout. Giet de saus over het vlees en het champignonmengsel. Houd warm tot serveren.

7/

14 fettucine nestjes
2 el grof gehakte peterselie

7/ SERVEREN

Verdeel de Coq au Vin over de warme borden en bestrooi met de gehakte peterselie. Geef er een nestje fettucine bij.





6 DESSERT : BOERENJONGENS MOUSSE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 6 eiwitten (dooiers naar 3/) 2 tl witte suiker 75 gr. amandelpoeder 250 gr. poedersuiker 75 gr. bloem 150 gr. boter 1 banaan Madeleine-vormpjes	1/ MADELEINE VAN BANAAN Klop de eiwitten stijf in een vetvrije kom met de witte suiker. Spatel het amandelpoeder en de gezeefde poedersuiker erdoor en vervolgens de gezeefde bloem daarna de boter. Snijd de bananen in kleine brunoise en meng deze als laatste erdoorheen. Doe het beslag in kleine Madeleine-vormpjes en bak in ± 14 min op 170° in een voorverwarmde oven.
2/ 2 gelatineblaadjes 30 ml brandy (borrelglas) 1 kaneelstokje 100 ml water 250 gr. rum fruitcocktail 350 ml slagroom	2/ BOERENJONGENSMOUSSE Kook even het water met de brandy en kaneelstokje los hierin de, geweld in koud water, uitgeknepen gelatineblaadjes op. Laat afkoelen. Verwijder, voor verder gebruik, het kaneelstokje. Klop de slagroom half op en spatel het afgekoelde vocht door de slagroom, voeg de fruitcocktail toe. Doe de mousse in 14 glaasjes en zet in de koeling.
3/ 400 ml melk 1 vanillestokje 100 gr. suiker 6 eidooiers 3 gelatineblaadjes 1x mal Globe 9	3/ VANILLEROOM Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap de vanille eruit. Breng de melk met de suiker en het vanilleschraapsel en -stokje aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel 10 min afgedekt, met folie, trekken. Na afkoelen, meng de eidooiers erdoor en zet de pan op een laag vuur. Houd de massa in beweging om stolling van het ei te voorkomen, beweeg er met een garde langzaam doorheen. Zorg ervoor dat het niet te heet wordt verwarmd. Haal de room van het vuur, zodra het de dikte heeft van yoghurt. Stort de room in de mal en plaats in de koeling tot serveren.
4/ 200 gr. witte chocolade 200 gr. pure chocolade mal tourbillon 9	4/ CHOCOSPIRAAL Smelt de chocolade, per smaak, au-bain-marie op. Begin met de witte chocolade. Zodra die warm is, heel dun uitsmeren over de mal en in de koeling koud laten worden. Verwarm vervolgens de pure chocolade en smeer die over de koud geworden witte chocolade. Leg daarna afgedekt in de koeling. Tip: eventueel restant van de chocolade kan over de Madeleines!



5/

amandelschilfers

5/ SERVEREN

Gebruik gekoelde borden.

Rooster de amandelschilfers even in een droge koekenpan.

Plaat de Madeleine op het midden van het bord en bestrooi met amandelschilfers.

Plaats aan de ene zijde de boerenjongensmousse en de andere zijde de vanilleroom waarop de chocospiraal.

