



1^e Amuse:
Maiscilinders met feta espuma



2^e voorgerecht:
wortel "steak tartare"



3^e Soep:
Pastinaaksoepje met coquilles



4^e Tussengerecht:
Gamba, fregola sarda en focaccia



5^e Hoofdgerecht:
**Kogelbiefstuk, geroosterde
butternut, uienjus**



6^e Dessert:
**Passievruchtenmousse, roomijs van
drop**



1 – Amuse



Maiscilinders met feta espuma

wijnadvies: De Wetshof Estata Chardonnay Sur Lie

2 – Voorgerecht



Wortel “steak tartare”

wijnadvies: Zimmermann Grüner Veltiner

3 - Soep



Pastinaaksoepje met coquilles

4 - Tussengerecht



Gamba, fregola sarda en focaccia

wijnadvies: Martín Códax Albariño Rías Baixas

5 - Hoofdgerecht



Kogelbiefstuk, geroosterde butternut,
uienjus

wijnadvies: Tabali Malbec Gran Reserva ‘Pedregoso’

6 - Dessert



Passievruchtenmousse, roomijs van drop

wijnadvies: Le Casette di Alice Brachetto d'Acqui



1 AMUSE MAISCILINDERS MET FETA ESPUMA

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 200 gr. mais 130 ml melk Zout naar smaak	1/ MAISPUREE Kook alle ingrediënten samen en mix tot een gladde puree. Passeer door een fijne zeef.
2/ Maispuree (van 1/.) 60 gr. isomalt 35 gr. Tapiocameel	2/ MAISCILINDERS Voeg de isomalt toe aan de maispuree en verwarm het mengsel tot de isomalt is opgelost. Laat een beetje afkoelen en roer de tapiocazetmeel erdoor. Smeer het mengsel uit op een silicone bakmatje. Bak gedurende ± 20 min op 120°. Snijd rechthoeken uit de gedroogde mais. Die mag nog niet krokant zijn. Rol cylinders in met een strookje bakpapier. Rol wanneer het mengsel nog warm is deze rond een de cilinders en bak nog 10 min verder tot het knapperig is.
3/ 150 ml melk 200 ml room 200 gr. Feta	3/ FETA ESPUMA Doe alle ingrediënten in een blender (of gebruik een staafmixer) en mix tot een gladde massa. Passeer door een fijne zeef. Vul de sifon en laad op met 1 gaspatroon. Laat afkoelen in de koelkast.
4/ 2 dl water 50 gr. bieslook 5 gr. agar agar zout	4/ BIESLOOKGEL Doe het water, de bieslook en de agar agar in een pan en laat kort goed doorkoken. Mix alles met staafmixer, zeef door een fijne zeef en laat afkoelen. Als de gel hard is geworden, mix je de gel opnieuw met een staafmixer tot een gladde puree. Doe in een spuitflesje.
5/ 20 gr. popcornmais zout	5/ POPCORN Giet een scheutje olie in de pan en zet deze op een hoog vuur. Maïs poft op 200°...Zet meteen het deksel op de pan. Kijk niet onder het deksel, maar laat de maïs poffen tot het stil wordt. Bestrooi hierna met zout.
6/ Accla cress	6/ SERVEREN Spuit de cilinders vol met feta espuma. Spuit een streep bieslookgel op de cilinders. Strooi er wat grofgehakte popcorn over. Werk af met de cress.





2 VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 600 gr. winterwortel 3 el mosterd 3 el tomatenketchup 3 el mayonaise (hieronder) 1,5 el Worcestershire saus 1 grote rode ui 2 augurken (Kesbeke groot) Peper en zout	1/ STEAK TARTARE Verwarm de oven voor op 180° C hete lucht. Schil de wortels en snijd ze in stukjes, ongeveer dobbelsteen grootte. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en sprenkel er een beetje olie over. Rooster de wortels 25 min in de oven en laat ze daarna afkoelen. Doe de wortels in de keukenmachine. Voeg hieraan mosterd, tomatenketchup, mayonaise, worcestershire saus en peper en zout toe. Laat de keukenmachine steeds met korte pulsen draaien zodat de wortels dezelfde structuur krijgen als 'gewone' steak tartare. Draai het dus niet al té fijn! Snipper de ui fijn en snijd ook de augurken in heel kleine blokjes. Roer ze door de worteltartare en breng op smaak met peper en zout.
2/ 1 ei 15 ml witte wijnazijn 15 gr. Dijonmosterd 200 ml zonnebloem- of arachideolie	2/ MAYONAISE Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe het ei, wijnazijn en mosterd in een smalle ijzeren hoge maatbeker. Plaats een staafmixer in de maatbeker op de bodem. Schakel de staafmixer in en voeg de olie toe en haal hem langzaam omhoog.
3/ 14 kwarteleitjes Natuurazijn 1 eiwit, losgeklopt Panko Bloem Maldon zout	3/ GEFRITUURD KWARTELEITJE Breng water aan de kook, voeg de kwarteleitjes toe en kook ze precies 2 min. Doe ze in een kom met 3 delen natuurazijn en 1 deel water om ze af te laten koelen. Laat de eieren net zo lang staan tot ze wit zijn. Door de eieren in azijn te leggen kunnen ze makkelijk gepeld worden. Pel de eieren voorzichtig, haal ze door, bloem eiwit en panko. Verhit de olie tot 170° C. (kleine frituurpan) Frituur de eitjes goudbruin en laat ze even op keukenpapier uitlekken. Strooi er wat Maldon zout over.
4/ 1 eiwit 30 gr. Parmezaanse kaas 30 gr. bloem 20 gr. water 25 gr. zachte boter 5 gr. uienpoeder 5 gr. knoflookpoeder zout	4/ KROKANTJE Meng alle benodigdheden goed door elkaar met een garde. Smeer het beslag dun uit in de siliconevorm en bak af in de voorverwarmde oven op 160° gedurende 6 à 7 min tot een krokant kransje.



5/

Affila Cress

5/ SERVEREN

Vul een ronde steker met de worteltartaar en plaats deze in het midden van het bord. Leg op de tartaar het kwarteleitje en werk af met wat cress.

Schik het krokantje op of tegen de tartaar.





3 SOEP PASTINAAKSOEPJE MET COQUILLES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1½ kg pastinaak (3 stuks naar 4/) 100 gr. ui 200 gr. aardappel 350 ml gevogeltefond 500 ml volle melk 1 l water Witte peper en zout	1/ PASTINAAKSOEPJE Schil en was de pastinaken, de ui en de aardappelen. Snijd de aardappel in blokjes van 1 cm. Snijd de pastinaken en de ui fijn. Warm de fond, water en de melk op. Laat de uisnippers gedurende 1 min zweten in een sauteuse met een scheutje olijfolie. Voeg de pastinaken toe en kruid lichtjes met witte peper en zout. Zet dit door de bouillon. Voeg bij het kookpunt de aardappel blokjes toe en laat gedurende ± 20 min koken. Mixer de soep en passeer ze door een fijne zeef. Houdt warm tot gebruik.
2/ 200 gr. gerookt spekblokjes 250 ml room	2/ ROOM MET GEROOKT SPEK Snijd het spek in blokjes van 5 mm. Laat ze zweten in een sauteuse gedurende ± 3 min. Giet er de room op. Laat gedurende 10 min op een zacht vuurtje pruttelen. Giet de room door een zeef en bewaar in de koeling. Spek apart houden voor garnering.
3/ 20 coquilles Olijfolie peper en zout	3/ COQUILLES Maak de coquilles schoon en snijd ze in 'dobbelssteentjes'. Direct voor serveren: schroei de coquilles heel kort op hoog vuur in olijfolie. Kruid met peper en zout.
4/ 3 st. pastinaak Olijfolie Zout	4/ PASTINAAKCHIPS Maak de pastinaak schoon. Snijd in dunne schijfjes. Besprenkel de schijfjes met olijfolie (en eventueel met wat zout). Gaar de schijfjes gedurende 20-25 min op de bakplaat in een oven van 160°. (hou het proces in de gaten). Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier.
5/ 	5/ SERVEREN Warm de soep op en kruid bij indien nodig. Schik de blokjes coquille, spekJes en de pastinaakchips in een cirkel op een diep bord, waarbij je de coquilles en pastinaakchips afwisselt. Klop de room lichtjes op met een klopper. Verdeel de room in het midden van het bord. Giet de soep in een kannetje en serveer die er apart bij.



4 TUSSENGERECHT (A) FOCACCIA

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 400 gr. water 5 gr. (gedroogde) Italiaanse of Provençaalse kruiden 30 gr. verse gist 1 kg bloem voor wit brood 150 gr. half zongedroogde tomaten, in stukjes 15 gr. zout 75 gr. olijfolie	1/ FOCACCIA Breng eerst het water tot 80° C, doe de kruiden erin en laat afkoelen in de koelkast. Weeg ondertussen de rest van de ingrediënten af. Los de gist op in het koude (!) kruidenwater. Voeg de tomaten bij de bloem. Meng het kruidenwater beetje bij beetje onder de bloem in een staande mixer uitgerust met de kneedhaak op stand 1. Voeg het zout pas toe zodra er deegvorming ontstaat en kneed nog 8 min verder op stand 2. Voeg evt. nog iets water toe als het deeg te droog is. Voeg tot slot de olijfolie toe en kneed nog 2 min. Het deeg is iets slapper dan dat van wit brood. Laat het deegje 20 min rusten onder plastic. Leg het deeg op in een bakblik, bekleed met bakpapier en druk het deeg tot in de hoeken ongeveer overal even dik aan. Laat het terug 20 min afgedekt rusten. Sla het deeg in, waardoor het deeg zich tot in de hoeken zal verdelen. Laat het nog een laatste keer 20 min afgedekt rusten. Besprenkel nu het deeg met voldoende olijfolie (of olie van de zongedroogde tomaten) en bestrooi het met fleur de sel. Duw gaten in het deeg met je vingers. Bak het deeg in de voorverwarmde oven bij 220° C met extra stoomstoot. Indien je oven die functie niet voorziet, kan je ook gewoon een potje met water in je oven zetten. Laat de focaccia volledig afkoelen op een rooster voor je hem in stukken snijdt. Tip: dek het deeg steeds goed af met stevige plastic om verkorsten te vermijden.
2/	2/ SERVEREN Snijd in plakken en serveer bij de gamba's. (4)



4 TUSSENGERECHT (B) GAMBA MET FREGOLA SARDA

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 kg garnalenkoppen Olijfolie 3 uien, grofgehakt 4 stengels bleekselderij 1 bol knoflook, gehalveerd 5 takjes tijm 1 tl chilivlokken 3 el tomatenpuree 250 ml witte wijn 250 ml Noilly Prat 250 ml witte port 2 l water	1/ SCHAALDIERENBOUILLON Verwarm de oven voor tot 185° C. Leg de garnalenkoppen in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie. Rooster 20 min in de oven. Stoof intussen de uien, bleekselderij en venkel aan in een grote sauspan met een scheut olijfolie. Voeg de knoflook, tijm, chilivlokken en tomatenpuree toe en roer goed door. Bak alles goed aan tot de tomatenpuree aan de bodem gaat kleven. Voeg de geroosterde garnalenkoppen toe en blus af met de witte wijn, Noilly Prat en witte port. Laat dit volledig inkoken en voeg dan 2 liter water toe. Laat de bouillon 20 min doorkoken en giet alles boven een kom door een zeef. Laat de gezeefde bouillon terug in de pan eventueel nog wat inkoken om een intensere smaak te krijgen.
2/ Olijfolie 4 sjalotten, gesnipperd 3 stengel bleekselderij 3 takjes tijm (de blaadjes) 2 el tomatenpuree 250 ml witte wijn 100 ml witte port 50 gr. boter 8 el room, half opgeslagen zeezout	2/ GAMBAJUS Bak in een hete hoge pan met een scheut olijfolie de sjalot en bleekselderij samen met de tijm aan. Voeg de tomatenpuree toe en bak dit mee aan. Blus af met de witte wijn en witte port en laat deze volledig inkoken. Voeg 500 ml van de schaaldierenbouillon (van 1) toe en laat op laag vuur tot de helft inkoken. Voeg er de boter en half opgeslagen room aan toe. Kruid af met versgemalen zwarte peper en fijn zeezout. Voor serveren: Schuim het geheel op met een staafmixer tot je een luchtige jus hebt.
3/ 250 gr. fregola tostada	3/ FREGOLA Kook de fregola beetgaar in kokend water. 8 min roken
4/ 100 gr. yuzu 50 ml citroensap 50 gr. suiker 30 ml water 4 gr. vegetal 5 gr. agar-agar	4/ YUZUGEL Breng alle ingrediënten aan de kook. Laat het mengsel nadien een uurtje opstijven en mix het vervolgens fijn. Doe in een spuitbusje.



5/ 250 gr. Zeekraal boter notenmuskaat zout/peper	5/ ZEEKRAAL Verwijderen housterige stukken en spoel schoon Voor serveren: Blancheer de zeekraal kort in kokend water. Verfris meteen in ijswater. Giet ze af en bak ze even aan in een sauspan met een klein klontje boter, peper, zout en notenmuskaat.
6/ 14 gamba's 150 gr. boter 4 teentjes knoflook	6/ GAMBAS Klaar de boter. Verwijder het darmkanaal van de gamba. Voor serveren: Maak knoflook schoon en snijd in lengte doormidden, bak even aan in de geklaarde boter en verwijder. Bak hierin kort de gamba's.
7/	7/ SERVEREN Schik alles op het bord zoals op de foto. Werk af met toefjes yuzugel. Schuim de saus op met de staafmixer en druppel ze rondom. Serveer meteen uit. 



5 HOOFDGERECHT KOGELBIEFSTUK, GEROOSTERDE BUTTERNUT, UIENJUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1400 gr. kogelbiefstuk 4 tl gemalen zwarte peper of pepermix 1 scheut olijfolie 3 teentjes knoflook royaal boter 2 takjes Tijm, 2 blaadjes laurier 2 takjes peterselie	1/ KOGELBIEFSTUK Verwarm de <i>sous vide</i> op 45°C Laat de kogelbiefstuk op kamertemperatuur komen. Bestrooi de biefstukken met zout en peper. Doe de biefstuk in een vacuümzak met kruiden, olijfolie, en knoflook vacumeer deze. Plaats de biefstuk in de <i>sous vide</i> gedurende ongeveer 1½ uur Haal de biefstuk uit de <i>sous vide</i> zak. Laat het even uitlekken. Verhit (tegen het uitserveren) een koekenpan met boter en bak de biefstuk aan beide kanten bruin. Laat even rusten alvorens te trancheren.
2/ 1 flespompoenen 1 el Vadouvan kruidenmix 4 el olijfolie	2/ FLESPOMPOEN (BUTTERNUT) Verwarm de oven voor op 220°. Snij een plak (zo dik als de hoogte van je steker / ring) en steek deze mooi rond uit. Kies een steker die zoveel mogelijk vruchtvlees uitsteekt. Meng de olie met een de vadouvan-kruiden en smeer hier de pompoen mee in. Gebruik niet alle olie, die heb je straks nog nodig. Gaar ca. 20 min in de oven tot de pompoen gaar is (prik erin met een vork). Haal uit de oven en 'lak' met restant de olie.
3/ 7 uien 6 el neutrale olie 2 mespuntjes cayennepeper 1 el suiker 750 ml kippenbouillon (blokjes)	3/ UIENJUS Verwarm de oven voor op 200°. Maak de uien schoon en snipper grof. Meng dit met de neutrale olie in een ovenschaal en rooster de ui zo'n 45 min. Roer iedere 10 min even om: je wil gekaramelliseerde uien, géén verbrande uien. Meng dan de cayennepeper en suiker door de uien en laat nog 15 min roosteren. Hou het goed in de gaten, de laatste minuten kan het hard gaan. Verwarm de kippenbouillon en voeg hier de geroosterde uitjes aan toe. Laat 1 uur zachtjes sudderen met deksel op de pan. Zeef de jus en kook in tot je tevreden bent over de dikte. (Je kan altijd wat Xantana toevoegen om de saus sneller te laten dikken). Zet opzij en verwarm voor gebruik.
4/ 5 vastkokende aardappelen Neutrale olie	4/ KROKANTE AARDAPPELBLOKJES Snij de aardappel in een rechthoek. Snij plakken van 5 mm dik, daarvan reepjes van 5 mm dik en tot slot blokjes van 5 mm dik. Spoel onder de kraan, laat uitlekken en droog op keukenpapier. Verhit een laag olie in een grote pan tot 170/180° C. Frituur hierin rustig de aardappelblokjes goudbruin en krokant.



5/ 250 gr. Roquefort 250 ml kookroom Zonnebloemolie	5/ KAASCRÈME Breng in een steelpan de room tegen de kook en roer hier dan de kaas doorheen tot die volledig gesmolten is. Draai dit glad in een blender en schenk er dan in een dun straaltje wat zonnebloemolie bij tot je een stevige crème hebt (terwijl de blender draait dus). Doe over in een spuitzak en leg opzij tot gebruik.
6/ 4 rode ui 5 el sojasaus 3 el olijfolie 1 el honing	6/ GEKARAMELLISEERDE RODE UI Meng de sojasaus met de olijfolie en honing. Pel de rode ui en snij in plakken van ongeveer 1 – 1,5cm dik. Houdt de 14 plakken heel. Verhit olijfolie in een koekenpan en bak hierin de plakken ui tot hij begint te kleuren. Giet het sojamengsel bij de ui als die begint te kleuren. Tip, haal de pan even van het vuur om te voorkomen dat je hele keuken onder de saus zit. Als de ui een mooi gekaramelliseerd randje heeft, leg je de stukken opzij. Op de kant die niet gekaramelliseerd is, anders blijft het plakken.
6/ Fijngesnipperde bieslook voor op de butternut Eetbare bloemetjes Fleur de sel	7/ SERVEREN Leg de biefstuk rechts van het midden op je bord. Strooi er fleur de sel over. Hiernaast mag de rode ui. Hiernaast, links van de biefstuk, komt de geroosterde butternut met hierop de krokante aardappelblokjes gemengd met fijngesnipperde bieslook. Spuut een toef kaascrème over het vlees. Garneer met wat eetbare bloemetjes. Tot slot schenk je 2-3 el uienjus in het midden van het bord. 



6 DESSERT PASSIEVRUCHTENMOUSSE, ROOMIJS VAN DROP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 75 gr. chocolade puur Extra nodig: bobbeltjesplastic	1/ CHOCOLADE AFWERKING Smelt de chocolade tot 45° C. Laat afkoelen tot 31° C en giet uit op bobbeltjesplastic. Laat uitharden op een koele plaats.
2/ 300 ml melk 300 ml room 50 gr. Zùsto (suikervervanger) 5 eidooiers 150 ml droplikeur	2/ ROOMIJS VAN DROP Kook de melk met de room en droplikeur. Klop een luchtige ruban */ van de eidooiers en Zùsto. Giet de kokende melk op de ruban en laat, onder voortdurend kloppen met garde, op een zacht vuur (ca. 80° C) binden. Laat afkoelen en draai in de ijsmachine.
3/ 90 gr. volle kwark 150 gr. room 60 gr. eiwit 60 gr. Zùsto (suikervervanger) 150 gr. passievruchtenpuree 3 gelatineblaadjes (van ca. 3 gr/blaadje)	3/ PASSIEVRUCHTENMOUSSE Kook de helft van de passievruchtenpuree op en voeg de geweekte gelatine toe. Meng er, tijdens afkoelen, de kwark door en voeg ook de andere helft van de passievruchtenpuree terug toe. Klop het eiwit tot schuim, voeg de Zùsto toe en klop tot de korrel verdwenen is. Meng met de passievruchtenpuree en spatel er de half opgeklopte room onder. Giet in gewenste vormpjes en vries in.
4/ 200 gr. frambozenpuree 2 gr. agar agar	4/ FRAMBOZENGEL Kook de puree op met de agar agar. Laat opstijven in de koelkast en cutter glad.
5/ 50 gr. Zùsto (suikervervanger) 50 gr. boter 45 gr. bloem 50 gr. amandelpoeder Limoenrasp / zout	5/ CRUMBLE Meng de boter, de Zùsto, het zout, het amandelpoeder en de bloem in de mixer met de vlinder. Giet uit op een bakplaat en bak goudbruin bij 150° C. Werk af met limoenrasp en zout.
6/ Rood fruit Takje munt */ "Ruban" kloppen: Dit betekent dat eigeel en suiker minimaal tien minuten met de hand of met de mixer worden geklopt tot een lichte, luchtige massa.	6/ SERVEREN Leg de crumble in het midden van het bord (gebruik een ring). Plaats hier de passievruchtenmousse op. Hiernaast een quenelle dropijs. Vervolgens boven op de chocolade-afwerking. Garneer met vers rood fruit en een takje munt.

