



1^e Amuse:
Gevulde tomaat 2.0



2^e voorgerecht:
**Coquille, knolselder, kumquat,
beurre blanc**



3^e Soep:
**Groene aspergesoep met
basilicum en cracker**



4^e Tussengerecht:
**Mosselen met vanille
mosselsaus**



5^e Hoofdgerecht:
**Kogelbiefstuk,
parelcouscous, bimi**



6^e Dessert:
**Fried bun, karamel en tonka
roomijs**



1 - Amuse



Gevulde tomaat 2.0

wijnadvies: Pré Baron Sauvignon Touraine AOC

2 - Voorgerecht



Coquille, knolselder, kumquat, beurre blanc

wijnadvies: Argiolas 'Iselis' Nasco di Cagliari DOC

3 - Soep



Groene aspergesoep met basilicum en cracker

4 - Tussengerecht



Mosselen met vanille mosselsaus

wijnadvies: Anselmi San Vincenzo Veneto IGT

5 - Hoofdgerecht



Kogelbiefstuk, parelcouscous, bimi

wijnadvies: Creation Syrah Grenache WO Walker Bay

6 - Dessert



Fried bun, karamel en tonka roomijs

wijnadvies: Chateau Haute Fonrousse Monbazillac AOC



1 AMUSE GEVULDE TOMAAT 2.0

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 400 gr. pomodoro tomaten 1 snufje zout 2 gr. agar-agar 28 eetbare bloemen	1/ TOMATENSLUIER Mix de tomaten met een snufje zout gedurende 7 min in een blender. Giet de gemixte tomaten in een schone neteldoek en knijp zachtjes uit. Al het super intense tomatenwater zal uit het mengsel komen. Je hebt nu 200 ml tomatenwater. Voeg er de agar-agar aan toe en breng kort aan de kook. Giet de vloeistof in een lage schaal en strooi er fijne, eetbare bloemetjes over. Laat opstijven in de koelkast.
2/ 2 eidooiers ½ el fijne mosterd 1 el witte wijnazijn 250 ml zonnebloemolie Peper / zout naar smaak	2/ MAYONAISE Meng de eidooiers, mosterd, azijn en een mespunt zout in een kom. Voeg de olie in een dunne straal toe terwijl je het mengsel mixt met de keukenmachine, garde of (staaf)mixer. Ga hiermee door tot een romige massa. Breng op smaak met eventueel meer azijn en peper of zout.
3/ 100 gr. rauwe zalm 100 ml olijfolie naturel 4 cornichons 1 sjalot 4 stengels bieslook 1 el mayonaise Dijon mosterd Peper en zout	3/ZALM RILLETT Verwarm de oven voor op 70°C. Leg de zalm in een kleine ovenschaal, bestrooi met een beetje zout en schenk de olijfolie eroverheen. De zalm moet bijna onder staan. Gaar de zalm 20-22 minuten in de oven. Laat deze eerst afkoelen voor de volgende bereiding. Snijd de cornichons fijn brunoise. Pel en snijd de sjalot ook fijn brunoise. Snijd de bieslook in stukjes van ½ centimeter. Roer de mayonaise met de mosterd, cornichons en 3 eetlepels olijfolie uit de schaal waar de zalm in is gegaard tot een gladde saus. Verdeel de zalm met een vork in stukjes en laat indien nodig op keukenpapier iets uitlekken. Meng de mayonaise, sjalot en bieslook voorzichtig door de zalm.
4/ 28 honingtomaaten 	4/ GEVULDE TOMAATJES MET ZALM RILLETTE Snijd de kapjes van de honingtomaatjes en hol ze uit. Vul ze met de zalm rillette. 4/ SERVEREN Steek met een uitsteekring cirkels uit de tomatensluiers om de tomaten af te werken. Deze sluiers hebben echt een intense tomatensmaak. Je kunt hem maximaal 3 dagen in de koelkast bewaren.



2 VOORGERECHT COQUILLE, KNOLSELDER, KUMQUAT, BEURRE BLANC

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 75 ml sushi-azijn 35 ml water 35 ml droge witte wijn 20 ml Tomasu Sweet sojasaus 50 ml volle room, <u>40% vet</u> 10 gr. dashi-poeder 150 gr. koude roomboter	1/ BEURRE BLANC Meng in een pannetje de sushi-azijn, het water, de wijn, de sojasaus en de room. Breng aan de kook. Voeg het dashi-poeder toe en laat nog even doorkoken. Haal van het vuur en meng de klontjes koude boter (in blokjes) erdoor (per stuk) zodat je een mooie gebonden saus krijgt. Zet opzij tot gebruik.
2/ 300 gr. kumquats	2/ KUMQUATGEL Verwijder de steeltjes van de kumquats. Blancheer ze 8 maal 1 min in steeds weer schoon kokend water. Koel tussendoor steeds in ijswater. Draai glad in de blender of keukenmachine, duw door een fijne zeef en zet opzij in een knijpflesje of spuitzak.
3/ 40 gr. bieslook 75 ml zonnebloemolie	3/ BIESLOOKOLIE Doe de bieslook in een blender en schenk hier zonnebloemolie bij. Pureer de olie tot hij mooi egaal groen is, dit duurt ca. 5 min. Zet een zeef op een bakje en leg hier keukenpapier in. Giet hier de olie op en laat rustig uitlekken. Doe de groene olie in een bakje of spuitflesje.
4/ ½ knolselder melk kookroom	4/ KNOLSELDERPUREE Schil de knolselderij en snij in stukken. Doe de stukken in een pan en voeg 50/50 melk en kookroom toe tot de knolselder net onderstaat. Kook op matig vuur gaar gedurende ca. 20 min tot de stukken echt zacht zijn. Schep de knolselder met een schuimspaan over in de blender en draai glad. Voeg steeds wat kookvocht toe tot de blender de puree uit zichzelf kan ronddraaien (zonder dat je moet schudden). Breng op smaak met witte peper en zout en draai heel even door. Duw de puree door een fijne zeef en bewaar in een spuitzak. Houd warm.
5/ 42 mini groene asperges Boter Peper / zout	5/ GROENE ASPERGES Schil de mini groene asperges (als het nodig is). Voor serveren: Zet ze op het vuur met een klontje boter en een bodempje beurre blanc of water. Ze zijn snel gaar! Kruid met witte peper en een snufje zout.



6/

14 coquilles

6/ COQUILLES

Maak de coquille schoon en spoel kort met koud water. Dep droog en snij aan één kant oppervlakkig kruiselings in. Verhit olie in een pan en bak de coquilles aan beide kanten goudbruin; ca. 2 min per kant.

Leg de coquilles op een keukenpapiertje en bestrooi met wat zout en versgemalen peper. Serveer direct!

7/

42 hazelnoten (geroosterd)
Cress of verse kruiden

7/ SERVEREN

Zet een mooie dot knolselderpuree in het midden van je bord en smeer dit met een lepel rond uit.

Plaats in het midden de coquille met de ingesneden kant naar boven.

Leg om de coquille 3 mini asperges met daarnaast steeds een dot kumquatgel en een halve hazelnoot.

Verdeel speels wat cress of kruiden.

Giet een beetje (warme) beurre blanc in een bakje, doe hier een scheut bieslookolie bij en schep voorzichtig om zodat je mooie 'parels' krijgt.

Schenk de saus (aan tafel) rondom.





3 SOEP GROENE ASPERGESOEP MET BASILICUM EN CRACKER

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 25 ml olijfolie 3 uien (met schil in grote stukken) 3 takjes tijm (vers) 3 laurierblaadjes 2 tl zwarte peperkorrels 3 stengels bleekselderij (in grote stukken) 2 winterwortel (in stukken) 1 prei (schoongemaakt en in stukken) 3.5 liter water zout naar smaak	1/ GROENTEBOUILLON Verhit de olijfolie in een grote, zware soeppan op middelhoog vuur. Voeg de stukken ui toe en bak ze 5-7 minuten, tot ze glazig zijn en beginnen te kleuren. Voeg de verse kruiden, laurierblaadjes en gekneusde peperkorrels toe. Roer goed door. Voeg vervolgens de bleekselderij, wortelen en prei toe en roer opnieuw. Voeg het water toe en schraap met een houten spatel eventuele 'aanbaksels' van de bodem van de pan los. Breng het geheel aan de kook en zet het vuur daarna laag. Laat de groentebouillon, afgedekt ± 1 uur sudderen. Zeef vervolgens de groenten, peperkorrels en kruiden eruit.
2/ 900 gr. groene asperges Aspergeschillen van 2/ VG 500 gr. velderwten 2 sjalot 3 teentjes knoflook 40 gr. basilicum 500 ml witte wijn 3 l groentebouillon (van 1/) 250 ml room 2 el boter Peper en zout	2/ GROENE ASPERGESOEP Was de asperges en snij in stukjes van 2 cm. Pel en snipper de sjalot en de knoflook. Fruit alle groenten kort in boter, maar hou een handvol erwten apart. Blus met de wijn en de groentebouillon en laat 10 minuten koken. Doe er het basilicum bij (hou enkele blaadjes apart voor de afwerking) en pureer met de staafmixer. Doe de overgehouden erwten bij de soep. Laat tot het kookpunt komen en neem van het vuur af. Roer er de room door en breng op smaak met peper en zout. Direct voor serveren garneer met basilicum.
3/ 85 gr. havervlokken 65 gr. gebroken lijnzaad 40 gr. zonnebloempitten 25 gr. chiazaad 25 gr. sesamzaad ¼ tl zout 1 eiwit 110 ml water 35 ml olijfolie	3/ CRACKERS Doe alle ingrediënten voor de crackers in een kom en meng deze goed door elkaar. Laat het mengsel 15 minuten rusten. Verwarm de oven voor op 175 °C. Rol het mengsel tussen twee vellen bakpapier uit tot een dikte van 3-4 millimeter. Leg het op een bakplaat en haal het bovenste vel bakpapier er af. Snijd de plak in 14 gelijke rechthoeken. Dit gaat het makkelijkst met een pizzasnijder, maar met een gewoon mes kan het ook. Bak de crackers in 25-30 minuten goudbruin. Laat ze na het bakken afkoelen op een rooster.



4/

1 avocado
100 gr. blauwe bessen
1 limoen (sap ervan)

4/ GARNERING CRACKER

Snijd de avocado in kleine stukjes en meng deze met de bessen en limoensap.

5/

150 gr. cashewnoten
1 teentje gepelde knoflook
1 el koriander
50 gr. geraspte Parmezaanse kaas
120 ml olijfolie

5/ NOTENPESTO

Maak de notenpesto door alle ingrediënten fijn te mixen in de blender. Zet apart.

6/

1 el koriander (vers)
Paar blaadjes basilicum

6/ SERVEREN

Besmeer de crackers met wat notenpesto en dan met de avocadomengeling. Werk af met koriander.
Serveer de soep in een kom waar op een blaadje basilicum en leg de cracker op de kom.





4 TUSSENGERECHT MOSSELEN MET VANILLE MOSSELSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 300 ml zonnebloemolie 40 gr. bieslook 40 gr. dille	1/ KRUIDENOLIE Verhit de olie tot 80° C met de groene kruiden en laat even trekken. Zeef door een koffiefilter en zet apart.
2/ 2 venkels 4 sjalotten Peper (naar smaak)	2/ VENKEL Snijd venkel en sjalotten brunoise (Houd het groen van de venkel apart voor garnering). Zet deze brunoise van de sjalotten aan met de helft van de kruidenolie voeg de venkel en peper eraan toe tot deze al dente is.
3/ 3 kg mosselen 1 dl witte wijn 1 venkel 3 sjalotten 100 gr. geklaarde boter	3/ MOSSELEN Maak de mosselen schoon en spoel af. Snijd venkel en sjalotten brunoise. (Houd het groen van de venkel apart voor garnering) Verhit in een grote pan de boter en het water. Zet de mosselen aan met de venkel en sjalot en breng aan de kook. Schud 3 x met de deksel erop. Zet van vuur af en laat afkoelen.
4/ 500 ml room 1 vanillestokje Kookvocht van de mosselen	4/ VANILLE MOSSELSAUS Haal de mosselen uit de schelp en houd (afgedekt) apart. Zeef het resterende vocht van de mosselen en voeg hier een opengesneden en leeg geschraapte vanille met merg en de room aan toe en kook dit tot de helft in tot een mooie homogene saus.
5/ Takjes venkelgroen Zwarte imitatiekaviaar Daikon cress Optie: Serveer er stokbrood bij	5/ SERVEREN Doe de venkel in een uitsteekring. Plaats de mosselen erop. Giet de saus erover en haal de uitsteekring eraf. Plaats kaviaar, takjes venkel en Daikon Cress en op het gerecht. Schenk de resterende saus en de kruidenolie eromheen en serveer.





5 HOOFDGERECHT KOGELBIEFSTUK, PARELCOUSCOUS, BIMI

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1400 gr. Kogelbiefstuk olijfolie 2 takjes rozemarijn 8 takjes tijm cayennepeper gerookt paprikapoeder 2 teentje knoflook Geklaarde boter	1/ KOGELBIEFSTUK: Vacumeer de kogelbiefstuk (op kamertemperatuur) in 1 stuk samen met de olijfolie gemengd met de rozemarijn, tijm en knoflook in dunne plakjes gesneden. Voeg een snuf cayennepeper en een snuf gerookt paprikapoeder toe. Gaar ±1 uur sous-vide op 48° C. Zorg dat je aan het eind klaar bent met de andere ingrediënten. Voor serveren: Dep droog en bak in een geklaarde boter op hoog vuur goudbruin. Doe dit kort, het vlees is al gaar en mag niet droog worden. Gebruik de pan en boter voor de saus (7/). <u>Laat 5 min op een rooster in de oven van 70°C rusten</u> en trancheer dan in mooie plakjes. Serveer direct
2/ 3 aubergines Olijfolie Peper en zout 1 takje rozemarijn 4 takjes tijm 2 teentjes knoflook Allioli zwarte knoflook 2 el mayonaise van 1/ amuse 3 gr. Xantana 3 eiwit	2/ AUBERGINECRÈME Verwarm de oven voor op 190° C. Snijd de aubergine in de lengte doormidden en kerf kruislings in. Bestrooi met peper en zout en besprenkel dan met wat olijfolie. Verdeel dan de blaadjes van 1 takje rozemarijn en 4 takjes tijm over de aubergines en doe hetzelfde met de knoflook (dunne plakjes). Dek af met aluminiumfolie en laat 1 uur garen in de oven. Scheep het vruchtvlees uit de aubergines in een hoge maatbeker, doe hier de allioli van zwarte look, het eiwit en de Xantana bij en pureer dit met een staafmixer. Schenk hier druppelsgewijs wat olijfolie bij zodat je een licht gebonden crème krijgt. Duw door een zeef en zet opzij tot gebruik.
3/ 300 gr. couscous 2 sjalotten 50 gr. cranberries 50 gr. pistachenoten 1 citroen (sap ervan) Piment d'espelette Gerookt paprikapoeder	3/ PARELCOUSCOUS Kook de parelcouscous 10 min in licht gezouten water met wat olie. Giet af en spoel af met koud water. Laat uitlekken. Voeg aan de couscous toe: fijngesneden gedroogde cranberries, grof gehakte pistachenoten, 1 fijngesnipperde sjalot PAS OP MET 1 mespuntjes piment d'espelette, 1 mespuntjes gerookt paprikapoeder. Breng op smaak met zout, versgemalen peper en citroensap. Meng alles door elkaar en zet opzij.
4/ 500 gr. tuinbonen	4/ TUINBONEN Blancheer de gedopte tuinbonen gedurende 2 min en koel ze daarna direct terug op ijswater of onder stromend koud water. Dop de bonen nu nog een keer en spoel weer af met koud water. Zet opzij tot gebruik.



5/ 14 stengels bimi	5/ BIMI Kook de bimi gedurende 3 min in licht gezouten water en spoel daarna af met koud water zodat het garen stopt. Zet apart.
6/ 4 sjalotten	6/ GEPOFTE SJALOT Pof de ongepelde sjalot op in aluminiumfolie in de oven bij 160° C tot deze halfzacht zijn. Haal de sjalot uit de oven in snij ze in de lengte middendoor. Laat kort afkoelen (voor de stevigheid). Smeer een Tefalpan in met olie en kruid de pan met peper en zout. Verhit de pan. Bak de sjalot op de snijkant in de hete pan, zonder te schudden. Draai de sjalotten niet meer om. Maak de rokken van de sjalot los en schik zo'n gebrande rok op het bord.
7/ 350 ml runderfond	7/ SAUS Verwarm de braadboter van 1/. Blus af met de runderfond en laat deze inkoken tot de gewenste dikte.
8/ Grof zeezout	8/ SERVEREN Verwarm de parelcouscous tot die lauwwarm is. Verwarm de bimi en dubbelgedopte tuinbonen in een klont boter en kruid met peper en zout. Scheep een el auberginecrème in het midden van het bord. Draai het bord rond terwijl je met de kwast de crème in een cirkel verdeelt. Zet een dresseerring op het bord (grotendeels op de crème) en scheep hier wat parelcouscous in. De resterende couscous serveer je in een los bakje 'on the side'. Leg de bimi tegen de couscous aan en verdeel de tuinbonen er speels overheen en ernaast. Schik dan de getrancheerde lendebeefstuk op het bord, bestrooi die met grof zeezout. Drapeer de saus rondom het vlees. Werk af met een gepoft sjalotje.





6 DESSERT FRIED BUN, KARMEL EN TONKA ROOMIJS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 200 ml melk 60 gr. suiker 3 tl droge gist 350 gr. bloem 1 tl zout 2 el olie	1/ FRIED BUNS Doe de warme melk (35°) in een kom met de suiker en de gist. Goed doorroeren. Voeg hieraan de bloem, het zout en de olie toe. Kneed dit goed tot een zacht deeg. Dek af met plasticfolie en laat het ± 1 uur rusten tot het verdubbeld is in omvang. Kneed opnieuw, verdeel het deeg in 14 kleine porties en rol hier mooie ballen van. Plaats ze op een bakplaat bekleed met bakpapier met een beetje olie. Dek af met een vochtige keukendoek en laat nog 1 uur rusten. Frituur de buns in een pan met olie 170°C. Doe niet te veel buns tegelijk in de olie, want dit doet de temperatuur dalen. Keer de buns halverwege om en bak ze mooi goudbruin. Haal ze nu uit de olie en laat ze uitlekken en afkoelen op keukenpapier.
2/ 75 gr. boter 50 gr. bruine suiker 150 gr. witte suiker 15 gr. gemberpoeder 2 gr. zout 3 gr. kaneel 2 eidooier 50 ml water 10 gr. honing 400 gr. bloem 4 gr. bakpoeder Losgeklopt ei	2/ GEMBERKOEK Meng boter, kaneel, gemberpoeder, suiker, bruine suiker en zout met elkaar en voeg er de eidooier en het water bij. Voeg nu de honing toe en als laatste de bloem en het bakpoeder. Laat het deeg 2 uur rusten in de koelkast onder plasticfolie. Rol bolletjes van het deeg van ca. 30 g per stuk. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier en bestrijk met losgeklopt ei. Bak de koekjes af op 185° C gedurende 18 à 20 min. Haal de koekjes uit de oven en steek ze uit met een ronde uitsteekvorm (de koekjes vloeien uit) voor ze hard worden. Laat ze afkoelen op een rooster.
3/ 500 gr. melk 300 gr. room 150 gr. suiker 40 gr. glucose ± 2 gr. geraspte tonkaboon,	3/ TONKA ROOMIJS Verwarm de melk met de room tot 30° C en voeg dan het melkpoeder en de glucose toe. Voeg de suiker toe. Breng op 85° C. Voeg op het einde het tonkabonenpoeder. Laat afkoelen. Giet in de ijsmachine.



4/

35 ml water
200 gr suiker
200 ml slagroom
20 gr. boter
(kamertemperatuur)
Snufje (zee)zout

4/ KARAMELSAU

Doe het water en de suiker in een hoge pan en breng aan de kook. Roer even alles door elkaar. Laat het koken tot een goudbruine karamel ontstaat, zonder het daarbij door te roeren. Voeg als de karamel goudbruin is de slagroom toe en roer goed door elkaar. Let op, dit gaat spetteren! Daarna de boter maak op smaak met een snufje zeezout. Laat de karamelsaus al roerend 1-2 minuten doorkoken op laag vuur. Doe in een pot en laat afkoelen.

5/

Poedersuiker

5/ SERVEREN

Lepel karamel op het bord. Schik hierop een gemberkoek. Op de koek komt een quenelle tonka roomijs. Werk af met een doormidden gesneden fried bun. Strooi er wat poedersuiker over.

