



1^e voorgerecht:
Carpaccio bonbon



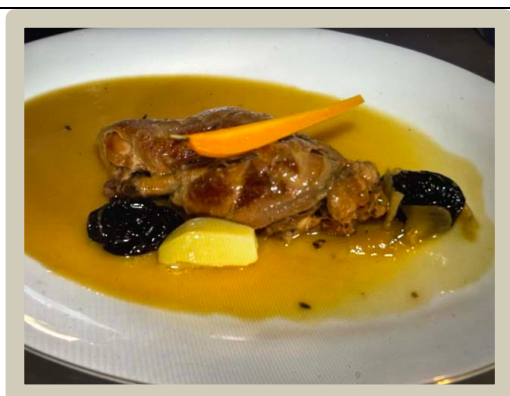
2^e Soep:
Heldere kastanje bouillon



3^e Tussengerecht:
Gepocheerde kabeljauw



4^e Spoon:
Gin tonic



5^e Hoofdgerecht:
Konijn op onze eigenwijze



6^e Dessert:
**Peertjes met chocolade ijs en
citroen mousse**



1 - Voorgerecht



Carpaccio bonbon

Wijnadvies: Pré Baron Sauvignon Touraine AOC

2 - Soep



Heldere kastanje bouillon

wijnadvies:

3 - Tussengerecht



Gepocheerde kabeljauw

Wijnadvies: Very Limoux Blanc Chardonnay

4 - Spoom



Gin tonic

5 - Hoofdgerecht



Konijn op onze eigenwijze

Wijnadvies: Château Labadie Médoc Cru Bourgeois

6 - Dessert



Peertjes met chocolade ijs en citroen mouse

Wijnadvies: Le Casette di Alice Moscato d'Asti docg

Wijnadvies: Roosendaals wijnhuis



1 VOORGERECHT CARPACCIO BONBON

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 600 gr. rundermuis	1/ CARPACCIO Leg de rundermuis in de diepvries. Als deze gedeeltelijk bevroren is, snij op de snijmachine tot dunne carpaccio. (stand 1-2)
2/ 3 el azijn 8 el olijfolie 2 tl mosterd 2 tl honing Peper / zout naar smaak	2/ VINAIGRETTE Meng alle ingrediënten goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout
3/ 125 gr. rucola 2 el kappertjes	3/ RUCOLA Snij de rucola fijn en maak aan met de vinaigrette en kappertjes.
4/	4/ CARPACCIO BONBON Beleg de binnenkant van 14 kleine kopjes overlappend met plasticfolie. Plaats de lapjes carpaccio erin en zorg ervoor dat er carpacciolapjes over de rand hangen. Vul dit met de sla en vouw lapjes over de sla. Vouw de hoeken van de folie dicht, draai de folie strak en vorm een bolletje. Leg deze tot het uitserveren in de koeling.
5/ 2 eidooiers 1 el witte balsamicoazijn ½ el mosterd ½ el Worcestershire saus Zonnebloemolie 1 el truffel tapenade Zout en peper	5/ TRUFFELMAYONAISE Doe het ei, azijn, mosterd en Worcestershire saus in een kom. Voeg eerst, al kloppend, de zonnebloemolie druppelsgewijs toe. Hierna, naar smaak, de truffel tapenade. Mag de mayonaise dikker? Voeg extra olie toe. Wil je een meer uitgesproken truffelsmaak? Voeg extra truffel tapenade toe. Is de truffelmayonaise te dik? Voeg wat water toe. Mix nog een keer goed door en bewaar de mayonaise gekoeld.
6/ 2 el pijnboompitten 1 pitahaya witvlezig 7 kwarteleitjes	6/ GARNERING Rooster de pijnboompitten (let op niet laten aanbranden) in een droge koekenpan. Snij de pitahaya op snijmachine in 14 plakjes (stand 5-6) en steek rond uit. Kook de kwarteleitjes en pel ze. Leg ze in het water tegen het verkleuren.



7/

Parmezaanse schilfers

Truffel mayonaise

Zwarte peper

Grof zeezout

7/ SERVEREN

Haal tijdig de bolletjes uit de koeling. Verwijder het folie en leg het bolletje midden op het bord. Spuit er een toefje truffelmayonaise op de carpaccio en garneer het met ½ kwarteleitje.,

Garneer de Parmezaan schilfers (kleine stukjes), pijnboompitten en pitahaya rond de "bonbon".





2 SOEP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 2 kg tamme kastanjes 3 l water 4 takjes tijm 2 takjes oregano 2 takjes rozemarijn 3 witte uien 4 teentjes knoflook 4 kruidnagels 1 prei 2 winterwortel ½ bosje krulpeterselie 100 ml cognac. 2 Champignon Bouillonblokjes Clarifieren: 150 ml koud water 3 eiwitten + eischalen 1 el citroensap (iets zuur)	1/ KASTANJEBOUILLON Verwarm een oven voor op 200 °C. Pel de kastanjes haal (indien nodig) ook het bruine velletje eraf. Snijd de groenten in grove stukken en hak de kastanjes klein. Schuif de groenten samen met de kruiden in een grote slee en maak deze aan met olie. Braad dit aan gedurende 5-8 minuten in de voorverwarmde oven. Bak daarna de kastanjes aan in een grote soeppan. Ze mogen een beetje bruin gebakken worden. Blus af met de cognac. Zet het vuur laag en voeg een klontje boter toe. Deponeer de groenten in de pan en voeg het water toe. Was de peterselie en voeg deze samen met de kruidnagel toe. (Gebruik hier ook het snijafval van de garnering voor). Laat de bouillon gedurende 1 uur op middellaag vuur trekken. Proef en roer met enige regelmaat. Zeef daarna de bouillon met een grove zeef. Druk zo veel mogelijk water uit de groenten! Passeer vervolgens nogmaals door een fijnere zeef. Zet dit weer terug op het vuur voeg de bouillonblokjes toe en reduceer tot smaak goed is. De volgende stap is het clarifieren van de bouillon. Pak een grote soeppan en giet de bouillon hierin. Breng dit goed aan de kook. Neem de eiwitten. Klopt dit los en voeg het zuur citroensap toe. Als dit goed gemengd is 150 ml koud water toevoegen en goed doorroeren. Als de bouillon aan de kook is het vuur uitzetten, het eiwit-water mengsel toevoegen en goed doorroeren. Laat de pan 5-10 minuten staan. Als het goed is drijft nu het eiwit met alle onzuiverheden naar boven. Na 10 minuten kan dit eruit geschept worden met een schuimspaan. Zeef nu de soep een eventueel door een neteldoek. Breng op smaak met peper en zout. Houd de soep warm tot het serveermoment.
2/ 10 plakjes bladerdeeg 50 gr. Parmezaanse kaas 3 eidooiers	2/ BLADERDEEG KROKANTJES Verwarm een oven voor op 200°C. Ontdooi de plakjes bladerdeeg. Bekleed een bakplaat met bakpapier en klop de dooiers los. Rasp de Parmezaan. Bestuif het werkblad licht met bloem. Leg er 1 plakjes op. Bestrijk het bladerdeeg met het losgeklopte eidooier en strooi daar een laag Parmezaan overheen. Bestrijk een tweede plakje deeg met ei en leg deze met de bestreken zijde op de kaas en rol de deegplakjes met de kaas ertussen iets uit, in één richting. Rol net zo lang tot de plakjes 1½ keer zo lang zijn geworden, ± 15-18 cm. Doe dit 5 keer. Maak met een pizzasnijder totaal 14 stroken van.



	Pak de stroken één voor één op, houd de bovenkant vast en draai de onderkant een paar keer rond, zodat de stengel gedraaid is. Leg de gedraaide stengel op de beklede bakplaat. Herhaal dit met de andere plakjes deeg. Zet de bakplaat 15-30 min. in de koelkast. Bestrijk de bladerdeeg kaasstengels met wat losgeklopt eidooier en strooi er nog wat geraspte kaas over. Bak de kaasstengels in 15-20 min. goudbruin in de voorverwarmde oven. Aan het eind van de baktijd kun je de oventemperatuur verlagen naar 150 °C en de stengels nog 5-10 min. langer bakken. Daarna uit de oven halen en laten afkoelen.
3/ 150 gr. Bundelzwammen (Shimeji of Nameko) Ijswater 100 ml cognac zout klontje boter	3/ GEFLAMBEERDE BUNDELZWAM Breng een pan met water en zout aan de kook. Deze moet groot genoeg zijn om de bundelzwammen in te kunnen blancheren. Vul ondertussen een bekken met ijswater. Blancheer de bundelzwammen kort, tot deze beetgaar zijn. Haal ze vervolgens uit de pan en koel ze in de bekken met ijswater. Droog de zwammen voorzichtig en zet koud weg tot ongeveer een kwartier voor het serveren. Bereiding: als het tijd is de bundelzwammen uit de koelkast halen en een koekenpan op hoog vuur zetten. Laat, als de pan heet is, hier een klontje boter in smelten en voeg de bundelzwammen toe. Fruit deze gedurende een paar seconden aan en giet de cognac in de pan. Steek vervolgens de dampen aan met een aansteker. LET OP, NIET ONDER EEN AFZUIGKAP DOEN. Laat de vlam al roerend doorbranden. Wanneer deze uit is, de pan terug op het vuur zetten en deze laag draaien en nog 2-3 min. laten sudderen voor het serveren.
4/ ½ bosje krulpeterselie	4/ SERVEREN Pluk de topjes van de peterselie en was deze. Droog voorzichtig met een doek en hak zo fijn mogelijk. Zet opzij in een schaalje. Presentatie; Doe de heldere bouillon in een soepbord met geflambeerde bospaddenstoelen erin drijvend. De bladerdeeg krokantjes eroverheen leggen, als het ware een brug over het meer simulerend. Afmaken door te bestrooien met fijngehakte peterselie. 



3 TUSSENGERECHT GEPOCHEERDE MOOT KABELJAUW

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 kg. visgraten 2 prei (wit) 100 gr. knolselderij 2 uien 2 takjes tijm 1 wortel 40 gr peterseliestelen 2 citroenen (schil ervan) 4 bl laurier 50 ml Nouilly Prat 100 ml witte wijn 2 l water	1/ VISFOND Verse visgraten spoelen en kieuwen/ogen verwijderen, daarna in stukken hakken. Visgraten aanzweten in een beetje zonnebloemolie, klein gesneden knolselderij, ui/wortel/ prei toevoegen en afblussen met witte wijn. Daarna de rest toevoegen. Dit alles langzaam tegen de kook aan brengen, afschuimen en 30 minuten laten trekken. De visfond door een doek passeren en voor een derde keer inkoken.
2/ 200 gr. roomboter 200 gr. wit brood (geen korst) 100 gr. Gruyère 50 gr. Cheddar 1 el tijm	2/ KROKANT BROOD/KAASKORST Verwijder de korst van het witbrood en snij het brood in stukken. Snij de Cheddar en de Gruyère in stukken. Voeg alle ingrediënten bij elkaar en cutter dit tot een gladde massa in de keukenmachine. Vorm tot een rol en leg deze in de diepvries.
3/ 80 gr. pancetta	3/ GEDROOGDE PANCETTA Leg telkens 2 plakken pancetta op elkaar en snij deze mooi recht. Leg op een bakpapier en dek dit ook weer af met een bakpapier. Leg wat op het bakpapier tegen weg waaien. Laat dit in een voorverwarmde oven van 135° gedurende 25 min. drogen. Zet weg tot serveren.
4/ 4 pomodoro tomaat	4/ POMODOROTOMATEN PLISSEREN Breng een pan water aan de kook. Zet ook een bak ijswater klaar. Ontvel de tomaat. Verwijder het kroontje en snij een kruisje in de bovenkant van de tomaat. Hou de tomaat een aantal tellen in heet water, daarna heel kort in het ijswater. Verwijder het vel van de tomaat, snijd 2 tomaten in 8 gelijke parten (quartier) en zet apart. Snijd overige tomaten in vieren en snij de zaadlijsten eruit en snij chinoise (in ruit vorm).



5/ 250 gr. kastanjechampignons 2 teentjes knoflook 1 sjalotje citroensap wat room peper / zout	5/ DUXELLE Borstel de champignons schoon en verwijder het steeltje. Snijd de champignons en sjalotje in zeer klein brunoise. Fruit het sjalotje op matig vuur aan, voeg de gesneden champignons toe hoog vuur en bak het geheel aan zonder te kleuren. Voeg wat room toe en laat alles inkoken. Breng het op smaak en laat afkoelen.
6/ 14 x 70 gr. kabeljauw	6/ KABELJAUW Bestrooi de kabeljauw licht met zeezout. Verdeel de duxelle over de kabeljauw, leg daarop de quartier van tomaat. Snij dunne plakken van de brood/kaaskorst en leg deze op de tomaat. Bestrijk een lage roestvrijstalen bak met olijfolie en leg daarin de kabeljauw. Giet er de visfond warm bij in tot net onder de korst en plaats de bak daarna in een voorverwarmde heteluchtoven van 160°C. Ongeveer 8/10 min (wel controleren)
7/	7/ SERVEREN Leg de kabeljauw in het midden van een diep bord, giet een dunne laag visfond erbij en voeg er dan de chinoise van tomaat aan toe.(4/) Leg de gedroogde pancetta op de krokante brood/kaaskorst 



4 SPOOM GIN TONIC

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 300 gr. basterdsuiker 400 ml water 400 ml tonic 5 eetlepels gin 2 limoen, uitgeperst + zeste van de vrucht 1 eiwit	1/ Doe de basterdsuiker in een pan met 400 ml water. Zet op een laag vuurtje tot de suiker is opgelost. Zet het vuur nu wat hoger, en laat 1 minuut koken. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Doe de tonic in een kom en doe de suikerstroop erbij. Laat afkoelen in de koelkast. Eens afgekoeld doe je de vijf eetlepels gin bij de tonic-suikermix en voeg je de citroen en limoenzeste en het sap toe. Doe in de ijsmachine en voeg opgeklopt eiwit toe. Bereiding duurt ong. 25 min. Probeer zo te timen dat direct uit machine geserveerd kan worden óf draai eerder en zet tot gebruik in de diepvries.
2/ 1 citroen	2/ GARNERING Snijd citroen in 7 schijfjes en halveer deze.
3/ 14 muntblaadjes	3/ SERVEREN Serveer in mooie glaasjes met citroenschijfjes en muntblaadje. 



5 HOOFDGERECHT KONIJN OP ONZE EIGENWIJZE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 14 konijnenbouten 3 uien 3 sjalotjes 1 winterwortel 3 takjes tijm 1 takje rozemarijn 5 bl laurier Boter / olijfolie 600 ml witte wijn 400 ml water ½ bol knoflook 3 steranijs 2 el. honing 3 blokjes kipbouillon	1/ KONIJNENBOUT Snijd de ui en de wortel in grof stukken. Doe wat olie in een grote koekenpan en glaceer de ui en de wortel met de knoflook, tijm, rozemarijn en laurier. Zet op een laag vuurtje en laat het gaar worden, regelmatig roeren (10 min) niet laten kleuren. (glazig) Dep de konijnenbouten droog met wat keukenpapier. Bestrooi ze met peper en zout. Bak de konijnenbouten in een koekenpan met boter aan. Leg de bouten in een ovale braadpan, <u>hierop</u> het uienmengsel. Vul de braadslee met 2/3 witte wijn en 1/3 water zodat alles onder staat. Breng het aan de kook en voeg de bouillonblokjes, de honing, steranijs en wat peper en zout toe. Zet de braadslee in een voorverwarmde oven 200°C ongeveer minimaal 2 uur (kerntemperatuur van bout ± 85°C).
2/ 28 pruimen Witte wijn	2/ PRUIMEN Doe de pruimen in schaalte en giet er witte wijn over tot ze onderstaan.
3/ 14 bospeentjes 14 Rozeveld aardappelen <i>kasteelaardappel</i> 	3/ GARNITUUR Maak de bospeentjes schoon en blancheer ze. <i>Maken kasteelaardappel</i> Schil de aardappel en <u>tourneer</u> ze. <i>(Dit is een kooktechniek waarbij aardappelen in een specifieke, ovale, tonvormige vorm worden gesneden, vaak met 7 vlakken.)</i> Maak er 14, kook de aardappels. Zet even alles apart tot het uitserveren. Laat de morilles in water wellen. Voor uitserveren: verwarm in een koekenpan met boter de aardappelen en bospeentjes. Dan de morilles en de pruimen. 
4/ ½ bosje peterselie / mosterd 	4/ SERVEREN Haal de bouten voorzichtig uit de pan en houdt ze onder aluminiumfolie warm. Passeer de saus. Maak de saus af met 1 à 2 eetlepels mosterd. <i>Optie: je kunt de saus eventueel wat binden met 1 eetl. aardappelzetmeel en 2 eetl. koud water dit mengen en gedoseerd toevoegen en verwarmen.</i> Leg de bout in het midden van het bord en doe er royaal de saus over. Verdeel het garnituur over de borden. Serveer direct uit.



6 DESSERT PEERTJES MET CHOCOLADE IJS EN CITROEN MOUSE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 7 harde Conference peren 350 gr. kristalsuiker 2 tl vanille extract 2 kaneelstokje 10 kruidnagels 4 steranijs 1 citroen (schijfjes) honing	1/ GEPOCHEERDE PEERTJES Zet 14 langwerpige borden in de koeling Schil de peren maar laat het steeltje eraan, snijd ze doormidden. Schraap/schep met een theelepeltje het klokhuis eruit. Schenk water in een braadpan en voeg de suiker toe. Breng aan de kook en laat de suiker oplossen. Zet het vuur daarna wat lager en voeg de vanille extract, kaneelstokje, de kruidnagels, steranijs, plakjes verse citroen en 2 el honing toe. Leg de peren in het vocht met de snijkant naar boven. Als ze niet helemaal onder liggen, schenk je nog wat extra water erbij. Dek de peren af met een vel bakpapier dat je op maat knipt zodat het precies in de pan past. Deze truc zorgt ervoor dat de peren niet omhoogkomen. Laat de peren 20 - 25 minuten pruttelen tot ze net zacht zijn. Test dit door een scherp mes in het midden van een peer te steken. Als deze er moeiteloos doorheen gaat, zijn je gepocheerde peertjes klaar. Laat ze afkoelen.
2/ 4 blaadjes gelatine 4 citroenen (rasp ervan) + sap van 2 stuks) 12 cl Limoncello 250 g mascarpone 4 eiwitten 200 g kristalsuiker	2/ CITROENMOUSSE MET LIMONCELLO Laat gelatine weken in koud water. Rasp de schil van de citroenen en meng dit samen met citroensap en Limoncello. Voeg de uitgeknepen gelatine toe en laat afkoelen. Meng vervolgens door de mascarpone. Klop de eiwitten stijf en klop dan (beetje bij beetje) de suiker erdoor. Spatel eerst de helft voorzichtig door het mascarponemengsel en spatel dan de rest erdoor. Schep de mousse in een platte schaal of gewenste vormpjes en zet in de koelkast om op te stijven.
3/ 250 ml melk 250 ml slagroom 100 gr. suiker 3 eidooiers 2 el cacaopoeder 150 gr. pure chocolade, grof gehakt snuf piment	3/ CHOCOLADE IJS Doe de melk met de slagroom en de helft van de suiker in een pan en breng deze aan de kook. Klop in een kom de eidooiers los met de rest van de suiker en het cacaopoeder. Giet, als het melkmengsel kookt, de helft daarvan op het eidooiermengsel en roer dit goed door. Schenk alles terug in de pan en verwarm het mengsel al roerend op laag vuur. Het mengsel mag niet koken! Verwarm het tot 85 °C. De massa zal gaan binden en iets dikker worden. Haal de pan van het vuur en giet de hete crème door een fijne zeef op de gehakte chocolade. Voeg een snuf gemalen piment toe en meng alles met een staafmixer tot een gladde massa. Laat het ijsmengsel afkoelen en zet het een paar uur in de koelkast, voordat je er ijs van gaat draaien



4/ 250 g ricotta honing 2 tl tijmblaadjes zwarte peper	4/ RICOTTA MENGSEL Roer de ricotta los met 1 el honing, de tijmblaadjes en een snufje zwarte peper. Proef en voeg naar eigen wens eventueel nog extra honing of peper toe.
5/ 4 Bastogne koeken boter	5/ KROKANTE KOEKKRUIMELS Verkruimel de Bastogne koeken tot grove kruimels en bak deze kort op in een beetje boter. Als ze net uit de pan komen zijn ze nog zacht, maar tijdens het afkoelen worden ze lekker krokant.
6/ tijm honing (eventueel)	6/ SERVEREN Verdeel de gepocheerde peertjes over de borden en vul de holtes met het ricotta mengsel. Garneer met een kneepje honing, de koekkruimels en nog een paar blaadjes verse tijm. Leg er een bolletje chocolade ijs en een quenelle van mousse bij. 