



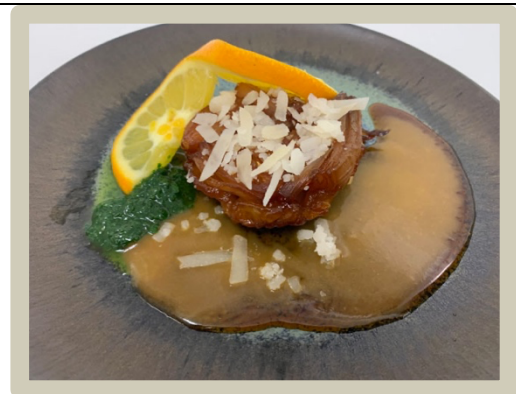
1<sup>e</sup> Amuse:  
**Rijstpapier kussentjes met zalm  
en appel**



2<sup>e</sup> Voorgerecht:  
**Met kaascrème gevulde bataat-  
rolletjes**



3<sup>e</sup> Tussengerecht 1:  
**Scholfilet met aardappel-  
roomsaus**



4<sup>e</sup> Tussengerecht 2:  
**Tarte Tatin van sjalotjes met  
geitenkaas**



5<sup>e</sup> Hoofdgerecht:  
**Fazant met knolselderij en  
boschampignons**



6<sup>e</sup> Dessert:  
**Chocolade bavarois bol met  
frambozen**



1 - Amuse



Rijstpapier kussentjes met zalm en appel

wijnadvies: Tiefenbrunner Alto Adige Chardonnay Merus

2 - Voorgerecht



Met kaascrème gevulde bataat-rolletjes

wijnadvies: Bauer Riesling Kabinett Feinherb

3 - Tussengerecht



Scholfilet met aardappel-roomsaus

wijnadvies: 'Côtes du Rhône Blanc 'Brunel de la Gardine

4 - Tussengerecht



Tarte Tatin van sjalotjes met geitenkaas

wijnadvies: Bauer Riesling Kabinett Feinherb

5 - Hoofdgerecht



Fazant met knolselderij en boschampignons

wijnadvies: Bauer Spätburgunder Trocken

6 - Dessert



Chocolade bavarois bol met frambozen

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

**Wijnadvies: Roosendaals Wijnhuis**



### 1 AMUSE RIJSTPAPIER KUSSENTJES MET ZALM EN GROENE APPEL

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 100 gr. yuzu 50 ml water 50 gr. suiker Zout 2 gr. agar 2 gr. gellan	1/ YUZUGEL Kook alles goed door, giet uit op een bord, laat geleren in de koelkast. Mix de gel in de mixer en doe deze in een spuitflesje.  <i>Gellan (of gellangom) is een voedingsadditief (E418) dat wordt gebruikt als geleermiddel en verdikkingsmiddel, geproduceerd door bacteriële fermentatie. Het vormt een stevige, heldere gel en kan worden gebruikt als veganistisch alternatief voor gelatine of agar-agar. Het wordt toegepast in diverse producten, van sauzen en dranken tot bakkerijproducten, en is bestand tegen hoge temperaturen.</i>
2/ Kerriepoeder Kurkuma 100 ml water 80 gr. suiker 30 ml sushiazijn 1 Granny Smith	2/ GROENE APPEL Kook het water met de suiker, kerrie, kurkuma, zout en azijn. Laat afkoelen. Snij de appel met een mandoline in dunne plakjes, steek er kleine rondjes uit en leg ze in het koude suikerwater tot gebruik.
3/ 300 gr. verse zalm	3/ TOPPING Snij de zalm in 14 blokjes en leg ze ± 4 min. in de rookpan.
4/ 6 vellen rijstpapier	4/ RIJSTPAPIER KUSSENTJES Verwarm de oven voor op 180° C. Week 4 vellen rijstpapier afzonderlijk kort (!) in water. Leg er telkens 2 op elkaar en Snij ze met een pizzaroller in 8 vierkantjes. Leg de 16 vierkantjes op een bakplaat bekleed met bakpapier of een bakmatje en zet ze gedurende 4 à 5 min in de voorverwarmde oven. (Houd ze goed in het oog en haal ze indien nodig vroeger uit). Ze zullen opblazen tot krokante kussentjes. Haal uit en zet apart.
5/ Wakame Witte & zwarte sesamzaadjes Atsina cress	5/ SERVEREN Schik wat wakame op de rijstpapier kussentjes. Leg hierop een blokje gerookt zalmhaasje. Werk af met dotjes yuzugel (1/) en een plakje groene appel (2/). Strooi er wat sesamzaadjes over. Werk af met een takje Atsina cress





## 2 VOORGERECHT ORANJE MET KAASCRÈME GEVULDE BATAAT-ROLLETJES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 4 à 5 bataten Zoete aardappel Hollands 150 ml room 150 ml melk 100 ml water	1/ BATAATROLLETJES Schil de bataat (zoete aardappel). Snij aan alle 4 zijden het ronde weg, zodat je een langwerpige blok overhoudt. Snij 42 even grote plakjes (3 p.p.) Gebruik hiervoor de snijmachine op de dunste stand (ca 2 mm). Gaar de dunne plakken kort in het mengsel van de room, melk en water. De plakken mogen nog een beetje bite behouden. Giet de plakjes af, maar <b>vang het kookvocht op</b> . Zet de plakjes afgedekt met vershoudfolie apart.
2/ 200 gr. Comté kaas verse nootmuskaat 1 bataat Zoete aardappel Hollands	2/ KAASCRÈME Snij de bataat in kleine blokjes en gaar die met de overgebleven bataat uit 1/ in het overgebleven kookvocht. Pureer dit mengsel in de blender tot een dikke, gladde crème (eventueel inkoken). Rasp de Comté kaas. Verwarm de crème en schep de geraspte kaas door de crème zodat deze kan smelten. Breng goed op smaak met (witte) peper, zout en versgeraspte nootmuskaat. Schep de crème in een spuitzak bewaar deze op kamertemperatuur.
3/ 7 plakjes rauwe ham	3/ SNIPPERS VAN GEDROOGDE HAM Bedek een bord met velletjes keukenpapier. Verspreid hierop de plakjes ham en dek af met keukenpapier het bord en zet het 1 tot 1½ min in de magnetron. Haal het bord, als de ham knapperig is, uit de magnetron en laat deze afkoelen. En hak daarna de gedroogde ham in kleine stukken.
4/ 3 sneden zuurdesembrood 50 ml olijfolie	4/ ZUURDESEMCROUTONS Snij het zuurdesembrood in blokjes van gelijke grootte ca. 1½ cm. Besprenkel de broodblokjes ruim met olijfolie. Bak in een droge koekenpan met antiaanbaklaag de broodblokjes goudbruin tot mooie croutons. Schudt tijdens het bakken de blokjes regelmatig om. Laat de croutons uitlekken en afkoelen op een bord met keukenpapier.
5/ 80 gr. bieslook 300 ml zonnebloemolie	5/ BIESLOOKOLIE Doe de bieslook in een blender. Schenk hier de zonnebloemolie bij. Pureer de bieslook en olie tot dit mooi egaal groen is, dit duurt ca. 5 min. Giet de olie door een fijne zeef en laat rustig uitlekken. Doe de olie in een spuitflesje.



6/

### 6/ SERVEREN

Maak een spiegeltje van bieslookolie op het bord (ca 7 cm). Rol 3 plakken bataat op tot een luchtig rolletje. Snij een kant van het rolletje recht af. Spuit in het rolletje de kaascrème. Zet de gevulde rolletjes rechtop in het spiegeltje op het bord. Werk het geheel af met de snippers gedroogde ham en de zuurdesem croutons. Dit gerecht moet lauwwarm worden geserveerd.





### 3 TUSSENGERECHT SCHOLFILET MET ZEEKRAAL EN AARDAPPEL-ROOMSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 7 schollen (= 28 filets) 500 gr. geklaarde boter 1 limoen (rasp ervan)</p>	<p>1/ GEKONFIJTE SCHOLFILET Fileer de schollen. Verwijder het graatvelletje aan de zijkant van de filets, controleer op graten. Kruid de filets op de velkant met zout en de limoenrasp. Leg daarna de filets overlans op elkaar met de graatkant naar buiten. Steeds een donkere op een lichte velkant. Kies een metalen ovenschaal waarin de dubbele visfilets naast elkaar passen en niet over elkaar heen liggen. Vul de schaal met de geklaarde boter zodat de filets onder liggen. Gebruik een thermometer om de temperatuur van de boter te controleren. Laat de scholfilets ca. 20 min konfijten in de gesmolten geklaarde boter van 50°C in de oven van ca 60°C.</p>
<p>2/ 200 ml kippenbouillon (kipbouillonblokjes) 200 ml room 1 limoen (van 1/ sap) 100 gr. boter (blokjes koud zetten) 2 st sjalot 10 st champignons 10 takjes peterselie 4 takjes citroentijm 6 blaadjes laurier 500 gr. aardappels</p>	<p>2/ AARDAPPEL-ROOMSAUS Schil de aardappelen snij deze in blokjes en kook deze gaar in gezouten water. Stoof de sjalot, champignons, peterselie, citroentijm en laurier aan in de boter. Voeg daarna de bouillon en de kookroom toe. Laat even koken tot de sjalotjes gaar zijn, verwijder het laurierblad. Voeg nu geleidelijk de blokjes koude gezouten boter toe. Breng op smaak met zout en limoensap. Voeg de saus toe aan de gekookte aardappelen en mix alles luchtig door elkaar tot een licht gebonden saus ontstaat.</p>
<p>3/ 200 gr. zeekraal 150 gr. beukenzwam Sjalotje knoflook</p>	<p>3/ GARNITUUR Verwijder de harde uiteinden van de zeekraal. Snij de beukenzwam los van de wortels. Kort voor het uitserveren: Smoor de beukenzwam met knoflook en fijngesneden sjalotje kort in roomboter en bak heel kort de zeekraal in een droog pannetje.</p>
<p>4/ Geklaarde boter (van 1/)</p> 	<p>4/ SERVEREN Maak op het bord, rechts uit het midden, een spiegel van de aardappel-roomsaus. Brand de graatkant van de schol voor het serveren kort af met een keukenbrander. Leg de scholfilet links uit het midden op de spiegel op het bord. Dresseer links evenwijdig aan de vis in een langwerpige streep zeekraal en beukenzwam. Werk af met enkele druppels boter van het konfijten in de aardappel-roomsaus.</p>



### 4 TUSSENGERECHT TARTE TATIN VAN SJALOTJES MET GEITENKAAS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 200 gr. suiker 850 gr. kleine sjalotjes 14 plakjes bladerdeeg</p>	<p>1/ TARTE TATIN Rol de plakjes bladerdeeg met een deegroller wat uit. Vet de vormpjes van Ø 10 cm royaal in met boter. Kook de suiker met een klein beetje water tot karamel. Leg een langwerpige stukje bakpapier in de vormpjes (over de randen hangend), zodat de taartjes er straks gemakkelijker uitkomen. Snij een reepje van het bladerdeeg en zet dit tegen de wand van het vormpje. Verdeel de karamel over de vormpjes. Maak de sjalotjes schoon, halveer ze, bak ze kort enigszins glazig en verdeel ze over de vormpjes. Steek het bladerdeeg uit met een steker (Ø 11cm) en prik er gaatjes in. Verdeel de deegplakjes op de sjalotjes en plak vast aan het randje bladerdeeg in het vormpje. Bak de sjalottentaartjes in de oven op 180°C gedurende ongeveer 15 min.</p>
<p>2/ ½ rode ui 2 jeneverbessen 1 kruidnagel 1 laurierblad 1 steranijs 1 sinaasappel 250 ml kalfsfond</p>	<p>2/ CITRUSJUS Snij de rode ui fijn en fruit deze in weinig olijfolie met de gekneusde jeneverbes, laurier, kruidnagel en de steranijs. Voeg wat rasp van de sinaasappel toe en pers de sinaasappel uit. Blus af met sinaasappelsap en voeg de kalfsjus toe. Laat het geheel ca. 10 min op laag vuur garen. Passeer de jus door een zeefje. Kook met wat in. Breng hem op de juiste dikte en op smaak met peper en zout. Bewaar deze.</p>
<p>3/ 80 gr. vers korianderblad 80 ml olijfolie extra vergine</p>	<p>3/ KORIANDER OLIE Blancheer de koriander kort en spoel af met koud water. Droog af met een keukenpapier, hak de koriander fijn en maal ze met de olijfolie in de keuken machine tot een gladde saus voeg, naar smaak, een klein snufje fijn zout toe. Doe de olie in een spuitflesje.</p>
<p>4/ 2 sinaasappels</p>	<p>4/ GARNERING Snij van de sinaasappels 14 zeer dunne plakjes en draai tot een krul.</p>
<p>5/ 150 gr. geitenkaas gerijpt (Bettine 50+)</p>	<p>5/ SERVEREN Trek met hulp van het bakpapier voorzichtig de taartjes los en haal ze uit de vorm en verdeel ze over de borden. Verdeel de citrusjus op het bord rond het taartje. Verbrokkel de geitenkaas. verdeel de kaas over de taartjes en maak het gerecht af met wat druppels korianderolie op het bordje rond de Tarte Tatin en de sinaasappelkrul.</p>





### 5 HOOFDGERECHT FAZANT MET KNOLSELDER EN BOSCHAMPIGNONS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 5 aardappellen (groot) 2 eidooier 120 gr. kastanjechampignons Gerookt spek 2 eiwit Panko Bloem Peper, zout en nootmuskaat	1/ AARDAPPELKROKETTEN Kook de aardappel en pureer die. Voeg de eidooiers, boter toe en brengt het op smaak met wat nootmuskaat, peper en zout . Reinig de champignons en bak ze kort met zeer fijngesneden spek in boter. Voeg dit bij de aardappelpuree. Spuit de puree op een bebloemde plaat, rol op en laat opstijven in de vriezer. Snij in porties en haal door de bloem, door eiwit en panko. Frituur op 180°.
2/ 1 knolselderij melk Peper & zout	2/ KNOLSELDERIJ BALKJES Reinig de knolselderij. Snij in plakken van ± 1½ cm en vervolgens in gelijke repen. (2 p.p.) Gaar ze in de melk, eventueel aangelengd met water tot alles onder staat. Giet af en <b>bewaar het kookvocht</b> voor 4/. Laat drogen op keukenpapier, kruid met peper en zout. Zet apart tot gebruik. Direct voor serveren: even aanbranden met de brander.
3/ Afsnijsels knolselderij (2/) Zout	3/ GEFRITUURDE KNOLSELDERIJ Rasp de stukken knolselderij fijn. Direct voor serveren: frituur op 130° en kruid met zout.
4/ ½ knolselderij ± 1½ gr. Gelespessa Boter Peper, zout & muskaatnoot	4/ KNOLSELDERIJ PUREE Maak de knolselderij schoon en Snij in gelijke stukken. Kook deze gaar in water en melk (van 2/). Kruid met peper en zout en cutter tot een fijne puree met een klontje boter en gelespessa. Breng op smaak met een snufje nootmuskaat.
5/ 1 kg fazantkarkassen 2 wortels 2 stengels bleekelder 2 ui 350 ml kippenfond 350 ml water 150 ml cognac 400 ml room 4 takjes tijm 4 blaadjes laurier Peper en zout	5/ FAZANTJUS Verwarm de oven voor op 200°. Was de karkassen. Strooi wat zout en peper op én in de holtes van de karkassen en Snij deze in stukken. Schil de wortel en snij de groente in fijne blokjes. Hak ook de selder en de ui fijn. Leg het karkassen in een braadslee en ze 10 min in de hete oven. Haal uit de oven en voeg de stukjes ui, selder en wortel toe en plaats terug in de oven voor 10 minuten. Regelmatig even roeren. Giet de inhoud in een pan. Gebruik de braadslee verder voor 6/ Schenk vervolgens de cognac erbij en flambeer op hoog vuur. Blus af met de bouillon, het water en voeg wat laurier en tijm toe. Voeg dan de room toe en laat de saus 15 min sudderen op een



	<p>zacht vuur. Giet de saus door een fijne zeef. Proef de saus en kruid ze met wat peper en een snuifje zout. Voeg tenslotte een koud klontje boter toe en meng met de garde tot de boter weggesmolten is. Plaats de staafmixer in de saus en mix ze kort. De saus moet glanzend en gebonden zijn ("lachende saus"). Houd warm tot serveren.</p>
6/ 14 fazantfilets met vel 28 plakken pannenkoekspek	<p>6/ FAZANTFILET</p> <p>Wikkel de filets in het spek en zet vast met een prikker Plaats de filets in de braadslee van 5/ en plaats in de oven op 160° Kerntemperatuur van het vlees 55-65°. Voor het serveren het spek van de filets verwijderen en het (gezeefde) bakvocht toevoegen aan de saus. Leg het spek op keukenpapier en bak 1 min in de magnetron.</p>
7/ 250 gr. kastanjechampignons knoflook	<p>7/ KASTANJECHAMPIGNONS</p> <p>Reinig de champignons, Snij steeltje eraf, bak kort op in weinig boter en kruid met peper en zout.</p>
8/	<p>8/ SERVEREN</p> <p>Zet in een ring de knolselderijpuree. Ernaast de knolselderijbalkjes, champignons en de aardappelkroket. Traceer de filet en leg op de puree en steek het spek ertussen. Garneer met de saus en de gefrituurde knolselderij.</p> 



### 6 DESSERT CHOCOLADE BAVAROIS BOL MET FRAMBOZEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 3 eidooiers) 40 gr. suiker 40 ml water 3 blaadjes gelatine 90 gr. melkchocolade 250 gr. slagroom snuf zeezout</p>	<p>1/ CHOCOLADE BAVAROIS</p> <p>Week de gelatine in koud water. Smelt de chocolade au bain-marie. Klop intussen de slagroom lobbijg. Zet in de koelkast tot later. Breng de suiker met het water aan de kook en klop ondertussen de eidooiers. Koel het water terug tot ca 60 °C. Voeg het suikerwater al kloppend bij het eimengsel en klop net zolang door totdat het geheel weer goed afgekoeld is.</p> <p>Verwarm de gelatine in een klein scheutje water, net genoeg om de gelatine te laten oplossen. Meng dit ook door het eimengsel. Voeg de gesmolten chocolade toe en spatel goed door. Voeg een klein snufje zeezout toe. Spatel vervolgens de lobbige slagroom erdoor zodat er een mooie egale mousse ontstaat.</p> <p>Verdeel de mousse over de siliconenvormpjes 70 mm vol ze half en zet in de vriezer zodat de mousse goed bevroest, dit duurt ca. 2 uur.</p>
<p>2/ 4 eieren 120 gr. suiker 60 gr. patisseriebloem 40 gr. maizena 20 gr. cacaopoeder 40 gr. gesmolten boter</p>	<p>2/ CHOCOLADE CAKE BODEM</p> <p>Bekleed een kleine bakplaat met bakpapier. Zorg voor voldoende ruimte om 14 rondjes van 40 mm te kunnen steken</p> <p>Klop de eieren met de suiker op een zacht vuur los tot een temperatuur van 45°C. Haal van het vuur en klop nog 3 minuten koud in de keukenrobot. Zeef de bloem en het maïszetmeel.</p> <p>Meng het cacaopoeder eronder en spatel door het beslag.</p> <p>Roer er de gesmolten boter door en giet het beslag op een bakplaat met anti-aanbakmat. Strijk het beslag uit in een dunne laag. Bak de biscuit 4 minuten af in de oven.</p> <p>Haal de biscuit uit de oven, dek af met een anti-aanbakmat. zet er een tweede bakplaat op, draai om en verwijder de warme bakplaat. Laat de biscuit afkoelen.</p>
<p>3/ 125 ml slagroom 150 gr. suiker 150 ml water 70 gr. cacaopoeder 4 blaadjes gelatine</p>	<p>3/ CHOCOLADEGLAZUUR</p> <p>Meng het water met de suiker, room en cacaopoeder in een steelpan. Breng dit geheel aan de kook en laat 5 à 10 min indikken. Blijf hierbij roeren zodat het niet aanbrandt. Week de gelatine in koud water. Haal de pan van het vuur en voeg de gelatine toe. Roer totdat de gelatine is opgelost. Laat dit geheel afkoelen tot maximaal 40°C door de pan in koud water te zetten.</p>



<p>4/ kokosrasp</p>	<p>4/ OPBOUW VAN HET GERECHT</p> <p>Snij met een steekring 14 schijven van 70 mm uit de cakelaag. Leg de bevroren bavaroisbollen op een druiprek/koelrooster en zet er een bord of plaat onder. Giet het glazuur, als het goed is afgekoeld, over de bollen zodat overal glazuur zit. Bestrooi het glazuur met gemalen kokos Nu moet er een mooie laag chocoladeglazuur blijven zitten op elke bol. Zet in koeling. ± 15 min. voor serveren uit koeling halen.</p>
<p>5/ frambozen venne cress</p>	<p>5/ SERVEREN</p> <p>Breng ter decoratie op een klein rond bordje enkele druppels chocoladeglazuur aan. Plaats het cakerondje in het midden van het bord. Til voorzichtig elke bavaroisbol op door met een spatel of mes de onderkant op te pakken. Leg de bol op het cakerondje. Decoreer met frambozen en vene cress.</p> 