



1^e Amuse:
**Filodeeg hoorntjes met
makreelmousse**



2^e Voorgerecht:
Paddenstoelen met galettes



3^e Soep:
**Zoete-aardappelsoep met
sinaasappel**



4^e Tussengerecht:
**Gebakken scampi's met witlof,
gember en quinoa**



5^e Hoofdgerecht:
Kalfsfilet met schorseneren



6^e Dessert:
Tiramisu 2.0



1 - Amuse



Filodeeg hoorntjes met makreelmousse

wijnadvies: Zimmermann Grüner Veltliner

2 - Voorgerecht



Paddenstoelen met galettes

wijnadvies: Pinot Noir Alto Adige doc 'Andrian'

3 - Soep



Zoete-aardappelsoep met sinaasappel

4 - Tussengerecht



Gebakken scampi met witlof, gember en quinoa

wijnadvies: Costamolino Vermentino di Sardegna doc

5 - Hoofdgerecht



Kalfsfilet met schorseneren

wijnadvies: Pinot Noir Alto Adige doc 'Andrian'

6 - Dessert



Tiramisu 2.0

wijnadvies: Le Casette di Alice Moscato d'Asti docg

Wijnadvies: Roosendaals Wijnhuis



1 AMUSE FILODEEGHOORNTJES MET MAKREELMOUSSE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 20 gr. verse gember, geschild 40 gr. suiker 125 ml vers limoensap 3 eierdooiers (eiwit naar VG) 100 ml room, 40% vet 100 ml melk</p>	<p>1/ GEMBER-LIMOENIJS Snij de gember zeer fijn of rasp hem. Doe de gember samen met de suiker, het limoensap, de eierdooiers, room en melk in een steelpan. Verwarm al roerend op matig vuur tot 82–84°C (niet laten koken) tot je een lichte crème krijgt. Giet door een zeef en laten afkoelen. Voor serveren draai in een ijsmachine tot schepbare structuur.</p>
<p>2/ 2 vellen filodeeg (groot) 25 gr. boter, gesmolten</p>	<p>2/ FILODEEGHOORNTJES Verwarm de oven voor op 180°C. Steek met een ronde uitsteekvorm (± 12 cm) 14 rondjes uit de filodeegvellen. Wikkel elk rondje rond een metalen kegelvorm. Bestrijk met gesmolten boter en plaats recht op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak 5 min goudbruin. Laat volledig afkoelen en verwijder voorzichtig de vormen.</p>
<p>3/ 2 blaadjes gelatine 150 ml room 125 gr. gerookte makreel (½ markreel) 50 ml visfumet</p>	<p>3/ MAKREELMOUSSE Week de gelatine in koud water. Klop de room lobbige en zet koel. Breng de visfumet aan de kook, haal van het vuur en los de uitgeknepen gelatine erin op. Fileer de makreel let op de graatjes. Doe de gerookte makreel in een maatbeker en mix glad met de warme fumet met een staafmixer. Laat afkoelen tot kamertemperatuur (niet laten opstijven). Spatel de opgeklopte room voorzichtig onder de makreelbasis tot een luchtige mousse. Doe in een spuitzak en zet koel weg.</p>
<p>4/ 20 ml limoensap 1 rijpe avocado 1 scheutje olijfolie 1/4 tl peper 1/4 tl zout</p>	<p>4/ AVOCADOCRÈME Doe alle ingrediënten in een blender of maatbeker en mix glad met de staafmixer. Proef en kruid eventueel bij. Doe in een spuitzak en bewaar koel.</p>
<p>5/ Erwtenscheuten</p>	<p>5/ SERVEREN Vul de filodeeghoortjes met makreelmousse. Spuit er een toefje avocadocrème op en leg er een klein bolletje gember-limoenijs op. Werk af met erwtenscheuten. Serveer meteen.</p>





2 VOORGERECHT PADDENSTOELEN MET GALETTES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 250 gr. truffelaardappels 5 eiwitten, losgeklopt Zout Versgemalen zwarte peper</p>	<p>1/ TRUFFELAARDAPPELGALETTE Verwarm de oven voor op 175° C. Laat de truffelaardappelen in de schil en zet ze 45 min afgedekt in de oven. Laat de aardappels tot lauw afkoelen. Pel de schil eraf en wrijf de aardappels door een fijne zeef. Meng de truffelaardappelpuree met het eiwit en breng op smaak met zout en zwarte peper. Strijk het beslag dun uit op een bakmat en droog in de oven ± 30 min. op 70° C tot de galette krokant is. Snij of breek in stukken en zet apart.</p>
<p>2/ 200 gr. oude schapenkaas (ragfijn geraspt) 75 gr. bloem 3 el olijfolie</p>	<p>2/ SCHAPENKAASGALETTE Meng de kaas met de bloem. Verhit de olie in een pan met antiaanbaklaag op laag-matig vuur en wrijf de olie licht uit met keukenpapier. Plaats een bakring ø 5 cm in de pan. Verdeel steeds één deel van het kaasmengsel snel en gelijkmatig over het hele oppervlak van de ring. Maak, als de kaas na ca. 30 sec goudgeel begint te kleuren, de galette telkens aan de rand los. Keer voorzichtig om en laat nog 10 sec in de pan liggen. Maak zo 14 galettes na elkaar. Leg de galettes daarna op een groot bord. Bewaar ze in een luchtdicht afgesloten doos.</p>
<p>3/ 3 eidooier 2 el fijne mosterd 2 el dragonazijn 2 el gembersiroop 15 gr. basilicumblaadjes 10 gr. bladpeterselieblaadjes 10 gr. dragonblaadjes 50 ml groentebouillon zonnebloemolie 1 citroen (sap ervan) Zeezout Versgemalen witte peper</p>	<p>3/ BASILICUM-DRAGONMOUSSAISE Meng de eidooiers in met een staafmixer met de mosterd, azijn en gembersiroop. Voeg de kruiden en bouillon toe en pureer tot het mengsel volkomen glad is. Schenk geleidelijk de olie erbij tot de moussaise gaat binden. Breng op smaak met het citroensap, zeezout en witte peper. Schenk in een schone, droge spuitfles of bakje.</p>
<p>4/ 4 grote kastanjechampignons</p>	<p>4/ PADDENSTOELEN Snij de kastanjechampignons vanaf de hoed met snijmachine in flinterdunne plakjes en zet apart (die plakjes gebruik je rauw)</p>



4 el zonnebloemolie
2 sjalotten, fijngesnipperd
2 teentjes knoflook,
fijngesnipperd
600 gr. gem. paddenstoelen
Zeezout
Versgemalen zwarte peper

Tegen het uitserveren.

Fruit de sjalotten en knoflook aan in 2 el zonnebloemolie tot het mengsel glazig is. Verhit de overige olie in een royale koekenpan en bak de gem. paddenstoelen op hoog vuur in enkele minuten bruin. Voeg de gefruite sjalotten en knoflook toe. Breng op smaak met zeezout en zwarte peper

5/

5/ SERVEREN

Verdeel de warme paddenstoelen over de borden. Dek af met de schapenkaas- en truffelaardappel galettes en plakjes rauwe kastanjechampignons. Lepel de basilicum-dragonmoussaise ernaast.





3 SOEP ZOETE-AARDAPPEL SOEP MET SINAASAPPEL

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 2 kg zoete aardappel 3 rode paprika's 4 tenen knoflook 1 blikje tomatenpuree 1 tl gerookte paprikapoeder 3 l water	1/ ZOETE AARDAPPEL SOEP Schil de aardappelen en snij in stukken. Snij de paprika's in repen en snij de knoflook in plakjes. Ontzuur de tomatenpuree met een weinig boter in de soeppan. Doe de aardappel, paprika, knoflook en paprikapoeder erbij en schenk er direct het water over. Breng aan de kook en laat ± 30 minuten, met het deksel op de pan, op een laag vuur koken.
2/ 3 sinaasappels	2/ SINAASAPPELS Boen de sinaasappels <u>goed schoon</u> en rasp de schil. Pers de vruchten uit en meng met de rasp. Je hebt ± 350 ml sap nodig.
3/ 50 gr. pompoenpitten 2 el korianderzaad 100 ml olijfolie	3/ SPECERIJENOLIE Rooster de pompoenpitten, stamp ze dan in een vijzel klein. Doe ze terug in de koekenpan met het korianderzaad bak ze in ± 2 - 4 minuten in een droge koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de olie toe en bak nog 1 minuut. Zeef de olie door een koffiefilter. Zet apart tot gebruik.
4/ 300 gr. geitenkaas naturel 25 ml room Zout en peper	4/ GEITENKAAS Meng de kaas met slagroom en klop luchtig. Breng op smaak met peper en zout.
5/ erwtenscheuten	5/ SERVEREN Voeg het sinaasappelsap met het -rasp toe aan de soep en pureer het glad. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de soep over de borden met leg de geitenkaas en de specerijenolie erop. Decoreer met erwtenscheuten





4 TUSSENGERECHT GEBAKKEN SCAMPI MET WITLOF, GEMBER EN QUINOA

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 28 scampi's 10 tenen knoflook, fijngenhakt 1 rood pepertje (klein) 250 ml olijfolie Peper en zout	1/ GEBAKKEN GAMBA'S Snij het pepertje ragfijn (zonder zaadjes) en meng het met de scampi's de knoflook en de olijfolie. Doe ze in een vacuümeer zak en trek deze vacuüm. Leg deze in de koeling. Direct voor serveren: Wok de scampi's vervolgens op hoog vuur in de olijfolie waarin ze zijn gemarineerd. Ze moeten net goudbruin zijn aan de buitenkant en aan de binnenkant nog glazig. Breng ze op smaak met zout en peper.
2/ 30 gr. kurkuma 60 gr. gember 300 ml bouillon (bouillonblokje) 7 stronkjes mini witlof	2/ WITLOF MET KURKUMA EN GEMBER Kook de bouillon met de gember en kurkuma en breng op smaak met peper en zout. Halveer de stronkjes witlof. Doe het vocht samen met het witlof in een vacuümeerzak en trek vacuüm. Plaats in de sousvide ± 60 min. op 85°
3/ 200 gr. quinoa 2 sjalotten Olijfolie (naar smaak) Sushiazijn (naar smaak) 2 limoenen (rasp ervan)	3/ ZOETZURE QUINOASALADE: Was de quinoa in ruim koud water. Kook de quinoa in ca. 15 min gaar. Laat afkoelen en breng op smaak met olijfolie, sushi-azijn, limoenrasp, zout en fijngesnipperde sjalot.
4/ 100 gr. quinoa 25 gr. aardappelzetmeel 250 ml water 2 tl garam masala Zout, naar smaak	4/ QUINOAKROEPOEK MET GARAM MASALA Was de quinoa in ruim koud water. Kook de quinoa in ca. 15 min gaar. Doe de gekookte quinoa in de blender samen met het zetmeel, de garam masala en het water. Draai tot puree en vervolgens de puree in op een matig vuur garen. Smeer alles uit op siliconen matjes en droog tot dit krokant is op 80° in de oven. Direct voor serveren: Frituur de kroepoek op 190°
5/ 250 gr. Griekse yoghurt 2 teentjes knoflook Zwarte peper 2 el crème fraîche	5/ CRÈME VAN YOGHURT EN ZWARTE PEPER Breng de yoghurt op smaak met fijngewreven knoflook, zwarte peper en maak op smaak met een klein beetje crème fraîche



6/

250 gr. witlof, gesneden 125

150 ml slagroom

75 ml kippenbouillon

100 gr. crème fraîche

40 gr. boter

1 mespuntje lecithine

6/ WITLOF SCHUIM

Het witlof aanzweten in een pan. Voeg de slagroom en bouillon toe.

Laat goed langzaam gaar koken tot het witlof gaar is.

Voeg de verse room toe en daarna de boter.

Mix het geheel goed in de blender en zeef door een fijne bolzeef.

Breng op smaak met peper en zout.

Voeg 1 mespuntje lecithine toe aan het geheel toe en maak met een staafmixer luchtig.

7/

Oost-Indische kers

7/ SERVEREN

Plaats de quinolasalade op het bord. Daarnaast de witlof en zet de gamba's op de yoghurt crème. Completeer het bord met de overige ingrediënten





5 HOOFDGERECHT KALFSFILET MET SCHORSENEREN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 16 schorseneren Water Melk Room Citroenzuur (Witte) peper en zout Boter (gesmolten)</p>	<p>1/ SCHORSENEREN Meng water (50%) room (15%) en melk (35%) en voeg een snufje citroenzuur toe. (zie ook 2/ en 3/!)</p> <p>Tip: gebruik handschoenen.</p> <p>Was en schil 16 schorseneren verwijder ook de zwarte puntjes</p> <p>LET OP: Laat 2 schorseneren heel voor 4/ en snij de 14 schorseneren in stukken van ± 13 cm. Doe ze direct in het melk-roommengsel (zo worden ze niet bruin). Deze stukken schorseneren kook je net niet beetgaar. Hou warm tot serveren. Afsnijsels naar 3/.</p> <p><u>Voor serveren:</u> smeer de stukken in met gesmolten boter en brandt even aan met de bunsenbrander.</p>
<p>2/ 4 schorseneren Frituurolie Zout Paperclip</p>	<p>2/ CHIPS VAN SCHORSENEER Was ± 4 schorseneren mét schil grondig.</p> <p>Gebruik een dunschiller om de schorseeneer voorzichtig in de lengte in dunne repen te snijden. Leg de repen in het melk-roommengsel (zo worden ze niet bruin). Wikkel een dunne reep schorseeneer rond een metalen buisje en zet vast met een paperclip.</p> <p>Frituur op 160-165° tot de chips goudbruin zijn. Strooi er zout over. Verwijder voorzichtig het metalen buisje.</p>
<p>3/ 10 schorseneren Afsnijsels van 1/ klontje boter mespuntje Xantana Zout en witte peper</p>	<p>3/ CREME VAN SCHORSENEER Was en schil 10 schorseneren. Snij de uiteinden eraf en zorg ervoor dat de schorseneren schoon zijn. Doe ze in het melk-roommengsel (zo worden ze niet bruin).</p> <p>Deze schorseneren kook je helemaal "plat" Haal de schorseneren uit het melk-roommengsel en cutter ze fijn. Voeg een klontje boter, een mespuntje Xantana en zoveel kookvocht toe als nodig om een mooie, gladde crème te bekomen. Breng op smaak met witte peper en zout. Hou warm tot serveren.</p>
<p>4/ 1,4 kg kalfsfilet 2 schorseneren van 1/</p>	<p>4/ KALFSFILET Maak een insnijding in het midden van de filet: je kunt hiervoor een smal mes of een metalen pin gebruiken. Vul de filet vervolgens met de bijna beetgare schorseeneer. Trek de filet vacuüm. Gaar de kalfsfilet in een sous-vide bad</p> <p>LET OP het sous-vide bad is 85° C laat het afkoelen of kalfsfilet korter in het warm water. Gedurende ca. 90 minuten op 55° C.</p>



<p>Neutrale olie 1 klontje boter 1 takje tijm 1 takje rozemarijn Peper en zout</p>	<p>Haal uit de vacuümzak, dep droog met keukenpapier en kruid met peper en zout. Bak het vlees vervolgens in een pan met een drupje neutrale olie. Voeg als laatste de koude boter, tijm en rozemarijn toe. Kern temperatuur kalfsfilet 55°C - 58°C</p>
<p>5/ 2 potten kalfsfond (350 cl.) 2 uien 1 (kleine) winterwortel 1 bleekselderstengel tijm 1 laurierblad, peterseliestengels 200 gr. kastanjechampignons 50 gr. bloem ± 200 ml room (naar smaak) boter</p>	<p>5/ SAUS Sauteer (kort bakken op hoog vuur) de fijngesneden ui, wortel en bleekselder in boter. Blus met kalfsfond en voeg de tijm, laurier en peterselie toe. Laat op laag vuur even trekken. Passer door een fijne zeef. Bak in dezelfde pan de gesneden champignons even aan met boter en bestrooi met de bloem Voeg gezeefde kalfsfond toe en roer goed door. Voeg room naar smaak toe en houd saus warm (geregeld roeren)</p>
<p>6/</p>	<p>6/ SERVEREN Portioneer de kalfsfilet op het bord. Hiernaast de crème. Wikkel de chips om de gebrande schorner. Nappeer de saus tussen het vlees en de crème</p> 



6 DESSERT TIRAMISU 2.0

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 3 eidooiers 100 gr. suiker 3 eiwitten 100 gr. bloem 10 gr. maïzena</p>	<p>1/ BISCUIT CUILLÈRE OF LANGE VINGERS Verwarm de oven voor op 180° en bekleed een bakplaat. Klop het eigeel met de helft van de suiker kort los. Klop het eiwit stijf in de staande mixer, voeg de rest van de suiker in enkele keren toe wanneer het eiwit bijna stijf is. Spatel het opgeklopte eiwit onder de eigeelmasse. Zeef de bloem en de maïzena boven het beslag en spatel het onder elkaar. Doe het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit lange vingers op de bakplaat. Bak de lange vingers ca. 15 min af in de oven. Laat volledig afkoelen op een rooster. Voor verdere verwerking: zie 2/</p>
<p>2/ 5 blaadjes gelatine 80 ml water (voor gelatine) 4 eidooiers 200 gr. suiker 200 ml melk 1 vanillestokje 600 ml slagroom 350 gr. mascarpone</p> <p>50 ml espresso 20 ml Amaretto</p>	<p>2/ MASCARPONEMOUSSE Doe het gelatinepoeder in koud water, roer goed door en zet 15 min in de koelkast. Splits de eieren (3x wit naar 3/ en 2x wit naar 5/) Maak een crème anglaise. Doe hiervoor het eigeel in een mengkom met de helft van de suiker en roer goed door met een garde. Breng de melk met de rest van de suiker en het vanillemerg in een steelpan aan de kook. Schenk een derde van de warme melk op het eigeelmengsel en roer goed door. Schenk alles terug in de steelpan en verwarm het al roerend op een zacht vuur tot 75° (niet koken!) Neem de steelpan van het vuur, voeg de geweekte gelatine toe en roer goed door. Laat de crème anglaise afkoelen tot 25° C. Klop de room op tot een chantilly en spatel ze samen met de mascarpone in 2 keer onder de crème anglaise. Vul de siliconen vormen voor twee derde met de mascarponemousse. Dip de lange vingers kort in de espresso met de amaretto en dek de mousse af met een lange vinger. Strijk de overtollige mousse op de siliconenvorm af met een paletmes. Zet de mousse in de vriezer tot ze bevroren is. Tijdig voor serveren uit vorm halen en op bord laten ontdooien</p>
<p>3/ 3 eiwitten 100 gr. suiker 100 gr. poedersuiker Cacaopoeder</p>	<p>3/ MERINGUE Verwarm de oven voor op 100° en bekleed een bakplaat met bakpapier of een siliconen bakmat. Klop het eiwit stijf in de staande mixer, voeg de suiker in enkele keren toe wanneer het eiwit bijna stijf is.</p>



	<p>Zeef de poedersuiker bij de meringue en spatel eronder. Smeer de meringue dun uit op de bakplaat en bestrooi met wat cacao-poeder.</p> <p>Laat de meringue 1 uur en 30 min drogen in de oven.</p> <p>Snij of breek de meringue in stukken.</p>
4/ 2 blaadjes gelatine water (voor gelatine) 250 ml Amaretto 50 gr. suiker	<h4>4/ AMARETTO-JELLY</h4> <p>Zet de gelatine in koud water.</p> <p>Breng 70 ml van de Amaretto met de suiker in een steelpan aan de kook. Neem de steelpan van het vuur, voeg de geweekte gelatine toe en roer goed door. Voeg de rest van de Amaretto toe. Laat volledig opstijven op een lage plaat in de koeling.</p>
5/ 3 eieren 2 eiwitten 80 gr. suiker 20 g cacao-poeder 125 ml melk 40 gr. bloem	<h4>5/ CHOCOLADESPONGECAKE</h4> <p>Mix alle ingrediënten met een staafmixer tot een gladde massa. Zeef het beslag en doe dit in een sifonfles met 2 slagroompatronen en zet onder druk. Spuit het beslag tot de helft in de kartonnen koffiebekers en bak 50 sec in de magnetron op 900 watt.</p> <p>Laat de spongecake ondersteboven afkoelen en neem nadien de cake eruit met behulp van een vork.</p>
6/	<h4>6/ SERVEREN</h4> <p>Snij de Amaretto-jelly in vierkante blokjes.</p> <p>Dresseer het bord met alle elementen.</p> 



Cuisine Culinaire Nederland

Afdeling West Brabant

Met dank aan brigade 2^e donderdag

Receptuur voor 14 personen

Februari

2026