



1^e Amuse:
**Briochet toast, taugé en
eidooiercrème**



2^e Voorgerecht:
Noedelsalade met garnalen



3^e Soep:
**Crèmesoep van raapsteeltjes
met zalmtartaar**



4^e Tussengerecht
**Varkensbuk en espuma van Bleu
d'Auvergne**



5^e Hoofdgerecht:
**Rouleaux van eend met een
romige truffelsaus**



6^e Dessert:
**Spaanse cheesecake met
sorbet van yoghurt**



1 - Amuse



Briochemoast, taugé en eidooiercrème

wijnadvies: Bauer Riesling Kabinett feinherb

2 - Voorgerecht



Noedelsalade met garnalen

wijnadvies: Manos Cava Brutn:

3 - Soep



Crèmesoep van raapsteeltjes met zalmartaar

wijnadvies:

4 - Tussengerecht



Varkensbuik en espuma van Bleu d'Auvergne

wijnadvies: auer Riesling SpätleseWijn:

5 - Hoofdgerecht



Rouleaux van eend met een romige truffelsaus

wijnadvies: Goggiano Nebbiolo D'Alba DOCWijn:

6 - Dessert



Spaanse cheesecake met sorbet van yoghurt

wijnadvies: Chateau Haute Fonrousse Monbazillac AOC

Wijnadvies: Roosendaals Wijnhuis



1 AMUSE BRIOCHETOAST, TAUGÉ EN EIDOOIERCRÈME

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 briochebrood boter	1/ BRIOCHETOAST Snij het brood in plakken van ca. 1½ cm dik. Verwijder de korsten en snij er een mooie rechthoek uit. Maak er 14 stuks Bak de sneetjes briochebrood aan beide kanten bruin in een pan met een klontje boter.
2/ 10 eidooiers 3 gr. zout <i>(eiwitten naar VG 2/)</i>	2/ EIERDOOIERCRÈME Klop de eidooiers los met een mixer. Voeg het zout toe, terwijl je blijft mixen. Trek de dooiers vacuüm in een vacuüm kookzak. Zuig alle lucht uit de zak en sluit hem af. Dompel de dooiers 1 uur onder in water van 65° C. Doe de zak over in koud water en laat hem snel afkoelen. Laat het half uur rusten in de koelkast en doe de crème dan over in een spuitzak om je gerechten af te werken.
3/ 40 gr. peterselieblaadjes 210 ml. zonnebloemolie 1 ei + 1 eidooier Peper en zout 20 ml citroensap	3/ PETERSELIEMAYONAISE Mix de peterselieblaadjes in een blender met de olie. Begin met in een hoge mengbeker het ei te mixen met een staafmixer. Kruid met peper, zout en citroensap. Voeg beetje bij beetje de peterselieolie toe. Doe de peterseliemayonaise in een spuitzakje of spuitbusje.
4/ 150 gr. taugé Arachideolie Peper en zout	4/ TAUGÉ Was de taugé door ze te spoelen met koud water. Bak de taugé kort in arachideolie. Ze moeten krokant blijven! Kruid met peper en zout.
5/ Bieslook Vene Cress	5/ SERVEREN Spuit de eidooiercrème in een swirl op het briochebrood. Spuit er toefjes peterseliemayonaise op. Werk af met krokante taugé. Strooi er fijngesnipperde bieslook over en schik er blaadjes Vene Cress op.





2 VOORGERECHT NOEDELSALADE MET GARNALEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 500 gr. patentbloem 150-170 ml water (op kamertemperatuur) 1 ei 1 theelepel zout	1/ NOEDELS Deeg maken: Meng de bloem en het zout in een ruime kom. Voeg het water en ei geleidelijk toe terwijl je met een vork roert, totdat er een kruimelig deeg ontstaat. Kneed het deeg met de hand op een werkblad totdat het soepel en elastisch is (ongeveer 5-10 minuten). Het deeg moet vrij stevig zijn. Vorm een bal van het deeg, wikkel het in huishoudfolie of dek het af met een vochtige doek. Laat het minimaal 30 tot 60 minuten rusten op kamertemperatuur. Dit zorgt ervoor dat de gluten ontspannen en het deeg makkelijker uit te rollen is. Bestuif je werkblad royaal met bloem of maïzena. Rol het deeg wat platter en verdeel in stukken. Draai de stukken deeg door de machine tot de gewenste dikte en de laatste keer in de noedels stand. Maak de noedels voorzichtig los met je handen en strooi er nog wat maïzena over om plakken te voorkomen. Breng een grote pan met water aan de kook. Kook de verse noedels in 1 tot 3 minuten gaar. Ze zijn gaar zodra ze boven komen drijven.
2/ Eiwitten van 1 /Amuse 30 ml slagroom 1 rode peper 1 el maïzena + 2 el water zonnebloemolie Peper en zout	2/ WITTE OMELET Snij de peper in ragfijne snippers. Voeg toe aan de eiwitten en roer zachtjes door elkaar. Meng de room en maïzena erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Bak, in gedeelten, enkele dunne omeletten. Snij de omelet in repen van ong. 5 mm. Houd afgedekt apart tot gebruik.
3/ 300 gr. haricots verts	3/ HARICOTS VERTS Was de haricots verts, snij de uiteinden ervan af en kook ze 10 minuten of korter. Giet af en laat ook even staan.
4/ 1 komkommer	4/ KOMKOMMER Was de komkommer en snij in 3 stukken. Rasp deze stukken komkommer in slierten met de spiraal- of juliënesnijder.
5/ 2 mango's	5/ MANGO Snij de mango brunoise.



6/

42 garnalen
2 teentjes knoflook
10 ml sojasaus
10 ml witte wijnazijn
1 el honing
Klein pepertje

6/ GARNALEN

Plet en snij de knoflook fijn en meng door de sojasaus. Bak, met de sojasaus, de garnalen stevig aan. Haal pan van het vuur en verwijder de garnalen. Pan terug op vuur en het braadvocht 'blussen' met azijn en honing. Zet apart met garnalen terug in de pan.

7/

50 gr. pijnboompitten

7/ SERVEREN

Bak de pitten in droge koekenpan.
Roer de noedels, omeletslerten, komkommer, mango en haricots verts voorzichtig door elkaar. Verdeel over de borden en maak af met garnalen. Decoreer met pijnboompitten en enkele druppels bakvocht van de garnalen.





3 SOEP CRÈMESOEP VAN RAAPSTEELTJES MET ZALMTARTAAR

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 500 gr. zalm 2 sjalotten 100 gr. Hollandse garnalen 40 gr. bieslook (fijnggehakt) 3 el crème fraîche 2 tl wasabi 3 el mayonaise Zout / witte peper</p>	<p>1/ ZALMTARTAAR Snij de zalm in dunne plakjes en hak deze vervolgens tot een fijne tartaar. Snipper en blancheer de sjalot. Koel de sjalot, meng met zalm en garnalen. Voeg bieslook, crème fraîche, wasabi (let op eerst 1 tl dan proeven) en mayonaise (zelf maken) toe. Breng op smaak.</p>
<p>2/ 5 sjalotten 250 g prei 5 teentjes knoflook 150 g boter 1 kg raapstelen 2 l groentebouillon 500 ml slagroom 3 eetlepels crème fraîche</p>	<p>2/ CRÈMESOEP VAN RAAPSTELLEN Snij de sjalotten, prei, knoflook en raapstelen fijn en fruit deze met boter aan in een diepe pan. Blus af met de room, bouillon en crème fraîche. Draai dit fijn in een blender wanneer de prei en de raapsteeltjes gaar zijn. Breng de soep op smaak met zout en peper. Verwarm de soep voor het serveren tot hij kookt en sla hem luchtig met een staafmixer.</p>
<p>3/ Focacciabrood</p>	<p>3/ FOCACCIA WAFEL Snij een dunne plak van de focaccia (5 millimeter) van ongeveer 15 centimeter lang. Smeer licht in met olijfolie en fleur de sel. Bak deze vervolgens gedurende 6 à 7 minuten goudbruin in een voorverwarmde oven op 150 °C.</p>
<p>4/ 5 avocado's 2 sjalotten (fijngesneden) 2 teentjes knoflook 100 gr. roomboter Zout / witte peper</p>	<p>4/ AVOCADOCRÈME Glaceer de sjalot en knoflook op een zacht pitje tot ze gaar zijn en giet ze in een zeef. Snij de avocado in de lengte doormidden en haal de pit eruit. Pel de vruchten schoon en snij ze in grove stukken. Bak de sjalot en knoflook even aan in een koekenpan en voeg de avocado toe. Schroeï de avocado kort aan en koel deze snel terug in de vriezer, zonder deze te bevriezen. Wanneer afgekoeld, glad draaien in een keukenmachine of met een staafmixer. Breng op het laatste moment de crème op smaak met zout en peper.</p>



5/

25 gr. zeekraal

25 gr. erwtenasperge
scheuten

100 gr. Hollandse garnalen

5/ SERVEREN

Maak met een ring een mooi tartaartje in het midden van een diep bord. Schenk soep eromheen. Spuit avocadocrème op tartaar en wafel, garneer met garnalen, zeekraal en erwtenaspergescheuten.





4 TUSSENGERECHT ESPUMA VAN BLEU D'AUVERGNE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 250 gr. Bleu d' Auvergne 150 ml melk 200 ml slagroom Witte peper	1/ ESPUMA VAN BLEU D'AUVERGNE Mix de kaas en melk fijn, voeg de room en peper toe en meng met de spatel. Doe alles door een zeer fijne zeef en giet het mengsel in een espumafles. Zet er 2 gaspatronen op en zet 2 uur koel weg. Goed schudden ook tussen door.
2/ 100 ml maïsolie 2 el vloeibare honing 3 el frambozenazijn (45 ml) Peper en zout	2/ VINAIGRETTE Klop een vinaigrette van de olie, honing en azijn. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar in flesje met spuitmondje.
3/ 50 gr. pijnboompitten 50 gr. walnoten	3/ PIJNBOOMPITTEN / WALNOTEN Rooster de pitten in een droge koekenpan goudbruin. Doe dit ook met de walnoten. Zet weg tot gebruik
4/ 14 radijsjes	4/ RADIJS Was de radijs grondig. Snij ze met mandoline in dunne plakjes. Radijsje tot serveren in ijswater leggen (tegen verkleuren)
5/ 3 conference peren 40 ml. citroensap	5/ CARPACCIO VAN PEER Zet een schaal gereed met koud water en citroensap. Was de peren en snij de peren (met schil) in de lengte in dunne schijfjes met de mandoline of snijmachine. Leg de schijfjes direct in het water, tegen het verkleuren.
6/ 1 kg varkensbuik Peper en Zout	6/ VARKENSBUIK Portioneer het spek in 14 plakken van max. 1 cm dik. Bestrooi elke plak met zout en peper. De plakken in een koekenpan wat boter (minimaal, met deksel!) zachtjes bakken. Keer regelmatig om
	7/ SERVEREN Plaats de varkensbuik in het midden van het bord. Leg de perenschijfjes in een stervorm hierop. Spuit een flinke toef espuma in het midden. Vouw de stervorm over de espuma dicht. Strooi er de noten en pijnboompitten bij. Werk af met fijne plakjes radijs en een streep vinaigrette



5 HOOFDGERECHT ROULEAUX VAN EEND MET EEN ROMIGE TRUFFELSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 9 eendenborsten 4 eidooiers 7 takjes salie 4 sinaasappels (rasp) witte peper zout</p>	<p>1/ ROULEAUX VAN EEND Verwijder het vet van de borsten. Snij per twee personen een eendenborst plat en vlinder ze tot zo groot mogelijke lapjes. Maak een farce van 2 eendenborst en de afsnijdsels fijn te malen in de keukenmachine met de eidooier, zout, peper, salie en sinaasappelrasp. Leg de platte eendenborst op vershoudfolie en schep de farce in het midden op de borst. Rol met behulp van het folie een strakke worst van de eendenborst en knoop de uiteinden dicht. Gaar de rouleaux in de sousvide tot het een kerntemperatuur van 55°C heeft. Voor serveren bak de rouleaux rondom goudbruin in koekenpan met boter met olijfolie tot kerntemperatuur van 55°</p>
<p>2/ 4 sjalotten 3 teentjes knoflook zwarte peper 150 ml cognac 300 ml groentebouillon 350 ml slagroom olijfolie 1 el truffeltapenade 150 gr. boter</p>	<p>2/ TRUFFEL-ROOMSAUS Pel de sjalot en knoflook en snipper fijn. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak hierin de knoflook, sjalot en peperkorrels ca. 2-3 minuten. Blus vervolgens af met de cognac en laat de alcohol verdampen. Voeg dan de bouillon toe en laat de saus voor $\frac{2}{3}$ inkoken. Voeg daarna de room toe en laat zachtjes inkoken tot de gewenste dikte van de saus. Breng de saus op smaak met zout en de truffelpasta.</p>
<p>3/ 7 plakjes bladerdeeg 1 eidooier 4 eetlepels volle melk (60 ml) zeezout sesamzaadjes</p>	<p>3/ BLADERDEEG Verwarm de oven voor op 210°C. Steek mooie cirkels uit het bladerdeeg ong. in gelijke grootte als de rouleaux. Meng de eidooier met de melk en besmeer de plakjes bladerdeeg met dit mengsel. Strooi naar smaak wat grof zeezout en sesamzaad over het bladerdeeg. Bak de bladerdeeg cirkels in de oven voor ong 12 minuten tot ze goudbruin zijn. LET OP wel bijblijven</p>
<p>4/ 250 gr. champignons 250 gr. knolselderij 250 gr. winterpenen 350 gr. doperwten 75 gr. boter</p>	<p>4/ GROENTE GARNITUUR Breng in een pan water aan de kook. Snij de knolselderij en de wortel in staafjes. Blancheer de knolselderij, wortel en erwten beetgaar. Snij de champignons in kwarten. Verhit de boter in een koekenpan en bak de champignons goudbruin op middelhoog vuur. Voeg daarna de knolselderij, wortel en erwten toe en houd warm op laag vuur.</p>



5/


5/ SERVEREN

Snij de rouleaux in plakjes van 3 cm dik. Leg de rouleaux op het bord en leg het bladerdeeg rondjes er schuin tegenaan. Leg de groenten speels op het bord en schenk de saus om het gerechtje heen.





6 DESSERT SPAANSE CHEESECAKE MET SORBET VAN YOGHURT

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 75 gr. boter(+ om in te vetten) 75 gr. suiker (+ voor bakblik) 3 plakjes bladerdeeg 500 gr roomkaas 50 ml citroensap 1 citroen (rasp ervan) 75 g bloem 20 ml brandewijn 1 gr. gemalen kaneel 2 eidooiers 5 dl slagroom</p>	<p>1/ SPAANSE CHEESECAKE Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een ronde bakvorm ruim in met boter en bedek met een laagje suiker. Bekleed de bodem met het bladerdeeg zodat gehele bodem is bekleed. Prik gaatjes in het deeg en plaats in de oven om voor te garen (ong. 10 min) Kneed de roomkaas in een kom. Smelt de boter en voeg deze samen met de suiker, bloem, kaneel, brandy, eieren en citroenrasp toe. Mix alles goed door elkaar. Gebruik hiervoor je handen. Doe de mix in de bakvorm en sprenkel wat suiker over de bovenkant van de cake. Bak 35 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de cake afkoelen voor je deze uit de bakvorm verwijderd.</p>
<p>2/ 1 l volle yoghurt 2 eiwitten 200 gr. suiker</p>	<p>2/ SORBET VAN YOGHURT Meng de suiker door de yoghurt. Voor serveren: draai op in ijsmachine en voeg halverwege draaitijd de eiwitten toe.</p>
<p>3/ 1 mango muntblaadjes</p>	<p>3/ SERVEREN Snij de mango brunoise. Bestrooi een wit bord heel lichtjes met een zeeffe met kaneel. Portioneer de cheesecake en plaats op het bord. Maak een mooie quenelle van de sorbet en schik die op de cake. Werk af met mango en muntblaadje.</p> 



Cuisine Culinaire Nederland

Afdeling West Brabant

Met dank aan 2^e donderdag brigade

Receptuur voor 14 personen

Menu

Maart 2026