



1^e Amuse:
**Parmezaan taco met mortadella
mousse**



2^e Voorgerecht:
Tomate farcie



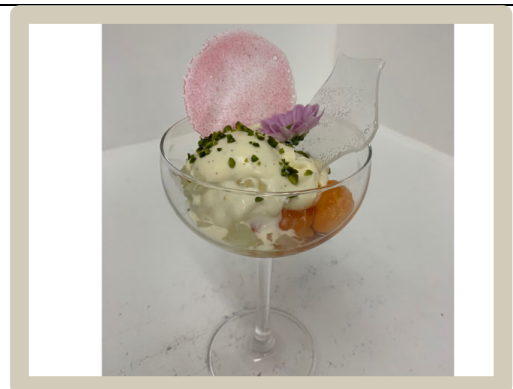
3^e Soep:
**Dashi van witte ui met
schelpjes en bosui**



4^e Tussengerecht:
**Gamba's met bisque van
Straffe Hendrik**



5^e Hoofdgerecht:
**Lamsfilet met
geitenkaaskroketje**



6^e Dessert:
**Proseccosabayon, citroengrasijs
en mandarijn**



1 - Amuse



Parmezaan taco met mortadella mousse

wijnadvies: Alturis Pinot Grigio, Friuli dop

2 - Voorgerecht



Tomate farcie

wijnadvies: Costamolino Vermentino di Sardegna doc

3 - Soep



Dashi van witte ui met schelpjes en bosui

4 - Tussengerecht



Gamba's met bisque van Straffe Hendrik

wijnadvies: Very Chardonnay

5 - Hoofdgerecht



Lamsfilet met geitenkaaskroketje

wijnadvies: Argiolas Monica di Sardegna 'Perdera'

6 - Dessert



Proseccosabayon, citroengrasijs en mandarijn


wijnadvies: Le Casette di Alice Moscato d'Asti docg

Met dank aan Myriam Minne (Hap&Tap) Bedankt hiervoor.

Wijnadvies: Roosendaals Wijnhuis



1 AMUSE PARMEZAAN TACO MET MORTADELLA MOUSSE

| BENODIGDHEDEN | BEREIDINGSWIJZE |
|---|---|
| <p>1/ 200 gr. bloem 2 eieren 60 gr. Parmezaanse kaas (1) 20 ml olijfolie 40 gr. Parmezaanse kaas (2)</p> | <p>1/ PARMEZAAN TACO: Giet het gemixte mengsel in het kuiltje en kneed tot een deeg. Laat het deeg 10 min rusten in huishoudfolie. Rol het deeg uit tot < 1 mm dikte. Gebruik een ronde uitsteekring van ca. 10 cm diameter voor de perfecte vorm en leg het op een metalen buis. Zorg ervoor dat het deeg aan het oppervlak van de buis blijft plakken. Leg de buis met deeg aan onderkant op de bakplaat. Bak gedurende 20 min in een heteluchtoven op 160°C. Laat ze een paar minuten afkoelen voor je ze aanraakt.</p> |
| <p>2/ 200 g Bologna Mortadella IGP 100 ml room met 35% vet 70 gr. ricotta 30 gr. Parmezaanse kaas Peper / zout (naar smaak)</p> | <p>2/ MORTADELLA MOUSSE Mix alle ingrediënten samen in een blender. Passeer het mengsel door een fijne zeef. Schep in een spuitzak met Saint-Honoré spuitmond en laat rusten in de koelkast. Verwarm het mengsel met je handen voordat je het gaat spuiten om het zachter te maken. Spuit een mooie krul mortadella mousse in elke taco.</p> |
| <p>3/ Fijngehakte pistachenoten</p> | <p>3/ SERVEREN Strooi wat fijngehakte pistachenoten over elke taco.</p>  |



2 VOORGERECHT TOMATE FARCIE

| BENODIGDHEDEN | ±BEREIDINGSWIJZE |
|--|--|
| 1/ 100 ml maisolie 10 saffraandraadjes 1 teentje knoflook 1/2 tl espelettepoeder 1 snufje zout | 1/ SAFFRAANOLIE Warm alle ingrediënten samen tot een temperatuur van 60°C. Laat gedurende 1 uur trekken en zeef door een neteldoek. |
| 2/ 1 courgette 1 rode paprika 1 aubergine 2 ui klein gesneden 2 teentje knoflook 1 el oregano 5 blaadjes basilicum Olijfolie | 2/ RATATOUILLE Snij de courgette, aubergine, ui en paprika in fijne brunoise. LET OP: Afsnijsels naar 4/ Fruit de ui en knoflook aan in olijfolie. Voeg de brunoise toe. Stoof de groenten gaar en breng op smaak met peper, zout en verse kruiden. |
| 3/ 14 kumato tomaten | 3/ TOMAAT Verwijder de schil van de tomaten door deze enkele seconden in kokend water te dompelen. Maak vervolgens, via de harde kern, de tomaat leeg. Bewaar de pulp voor 4/. Zet de tomaten in de oven op 160° en gaar ze in ± 5 min. Opgelet: ze moeten nog stevig aanvoelen! |
| 4/ 1 el Chardonnay-azijn Oregano Basilicum Peper / zout | 4/ TOMATENBOUILLON Stoof de tomatenpulp met de parures* van de groenten. *Parures zijn de bruikbare afsnijsels die overblijven na het pareren (schoonmaken en in vorm snijden) van groenten, zoals schillen, uiteinden, bladeren of stukjes die niet in het uiteindelijke gerecht passen. Ze worden vaak gebruikt als basis voor bouillons, soepen, sauzen of groentefonds, in plaats van ze weg te gooien. Blus met chardonnay-azijn en zet net onder met water. Breng aan de kook. Haal van het vuur en laat infuseren met oregano en basilicum. Kruid met peper en zout en zeef door een fijne zeef. |
| 5/ 100 ml maisolie 40 gr. basilicum | 5/ BASILICUMOLIE Warm alles tot een temperatuur van 60° C. Mix dit en laat de smaken infuseren. Daarna zeef het door een fijne zeef. |



| | |
|--|--|
| <p>6/ 1 courgette Olijfolie 1/2 el ras el hanout 1 el sojasaus 1/2 tl chardonnay-azijn</p> | <p>6/ COURGETTECRÈME Snij de courgette in stukken, bak ze gaar op een laag vuur. Blend de courgette samen met de ras el hanout, soja en chardonnay-azijn tot een crème.</p> |
| <p>7/ ± 50 amandelen</p> | <p>7/ AMANDELCRUMBLE Rooster de amandelen 10 min op 160° C en snij grof.</p> |
| <p>8/ 75 gr. sushirijst 500 ml groentebouillon 3 draadjes saffraan 1½ el ponzu Peper en zout</p> | <p>8/ KROKANTJE VAN SAFFRAAN Kook de sushirijst in de groentebouillon samen met de saffraan overgaar. Giet de rijst af en draai glad in een blender. Breng op smaak met ponzu, peper en zout. Smeer het mengsel uit in de gewenste vormpjes op silicone matjes*. Droog ongeveer 40 min in de oven op 140° C tot ze krokant zijn</p> |
| | <p>9/ SERVEREN Warm de ratatouille op een zacht vuur en lepel er wat courgettecrème bij. Vul er de tomaten mee via de onderkant en warm ze 5 min op 180° C. Plaats wat amandelcrumble in het bord. Leg de tomaat er voorzichtig op. Overgiet met de tomatenbouillon. Breng op smaak met enkele druppels saffraan- en basilicumolie. Werk af met het krokantje van saffraan.</p>  |



3 SOEP DASHI VAN WITTE UI MET SCHELPJES EN BOSUI

| BENODIGDHEDEN | BEREIDINGSWIJZE |
|---|--|
| <p>1/ 2½ l water Zout, naar smaak 50 gr. gedroogde kombu 5 witte uien 50 gr. bonitovlokken Witte sojasaus, naar smaak</p> | <p>1/ DASHI VAN WITTE UI: Maak de uien schoon en snij in stukken. Doe het water, kombu, ui en bonito vlokken in een pan. Verhit tot net onder het kookpunt, plaats een deksel op de pan en laat 1 uur trekken. Tip: gebruik de inductieplaat. Voor serveren: Zeef de dashi en breng op smaak met witte sojasaus.</p> |
| <p>2/ 1 kg kokkels 1 teentje knoflook 1 sjalotjes Olijfolie om in te bakken</p> | <p>2/ SCHELPJES Spoel de kokkels goed af in koud water, doe dit minstens 2 keer zodat je al het mogelijke zand kwijtraakt. Gooi schelpjes die kapot zijn of niet uit zichzelf (of als je er tegenaan tikt) dichtgaan gelijk weg. Hak de knoflook en sjalot fijn. Neem een koeken- of wokpan met een dikke bodem. Zorg ervoor dat de pan goed verhit wordt. Voeg wat olijfolie toe. Doe de kokkels in de pan en strooi hier gelijk ruim wat peper overheen. Bak de kokkels even kort (max 2 minuten) totdat de schelpjes opengaan en er vocht loskomt. Voeg daarna de knoflook en sjalot toe en meng dit goed. Bak nog een minuutje door.</p> |
| <p>3/ 75 gr. bosui 20 gr. bieslook 100 gr. neutrale olie</p> | <p>3/ BOSUI OLIE Blancheer het groen van de bosui en de bieslook 1 min in kokend water en dompel hem vervolgens onder in ijswater. Giet af en dep zo goed mogelijk droog. Meng olie met de bosui en bieslook verwarm 6 min op 60°. Meng vervolgens in de blender. Laat de olie 1 uur staan om de smaak op te nemen. Zeef de olie en giet hem in een schoongemaakte fles. In de koelkast blijft de olie maanden goed.</p> |
| <p>4/ 20 gr. bieslook</p> | <p>4/ SERVEREN Snij de bieslook in kleine stukjes. Schep de gezeefde dashi in kommen. Werk af met kokkels en enkele druppeltjes bosui olie. Garneer met bieslook.</p> |





4 TUSSENGERECHT GAMBA'S MET BISQUE VAN STRAFFE HENDRIK

| BENODIGDHEDEN | BEREIDINGSWIJZE |
|--|---|
| <p>1/ 28 grote gamba's Olijfolie Knoflook Klein pepertje Fleur de sel</p> | <p>1/ GAMBA'S Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Marineer de gamba's knoflook, olie en pepertje. Vacumeer ze en leg het in de koeling Direct voor serveren: Steek een prikker door de gamba's zodat ze niet oprullen tijdens het bakken. Bak ze in olijfolie en kruid met fleur de sel.</p> |
| <p>2/ Koppen en pantsers 3 sjalotjes 1 wortel 2 stengels bleekselder 1 klein blikje tomatenpuree 75 cl Straffe Hendrik Tripel 350 ml visfond 50 ml room 50 gr. boter ½ tl-cayennepeper</p> | <p>2/ BISQUE VAN STRAFFE HENDRIK TRIPEL Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak de koppen en - pantsers aan tot ze rood kleuren. Voeg de brunoise gesneden sjalot, wortel en bleekselderij toe en laat 5 minuten zachtjes stoven. Roer de tomatenpuree erdoor en blus af met de Straffe Hendrik Tripel. Laat even inkoken. Voeg de visfumet toe en laat 30 min zachtjes pruttelen. Roer regelmatig de massa door elkaar. Zeef de bisque en reduceer tot de gewenste intensiteit. Voeg room toe en monteer de bisque met boter. Kruid met cayennepeper, peper en zout.</p> |
| <p>3/ 250 ml sinaasappelsap 100 ml limoensap 3 g agar-agar 1 el suiker</p> | <p>3/ CITRUSGEL Meng het sinaasappelsap, limoensap, suiker en agar-agar in een steelpan. Breng aan de kook en laat 1 min doorkoken. Giet in een platte schaal en laat afkoelen tot een stevige gel. Mix glad met een staafmixer en doe in een spuitflesje.</p> |
| <p>4/ 7 sneetjes briochebrood 1 el venkelzaad 100 g boter, gesmolten</p> | <p>4/ KROKANT VAN BRIOCHE MET VENKELZAAD Verwarm de oven voor op 160° C. Rooster het venkelzaad in droge koekenpand. Snij de korstjes van het briochebrood en halveer de sneetjes. Bestrijk de brioche aan beide zijden met gesmolten boter en bak in de oven ±10 min tot krokant en goudbruin. Draai halverwege braadtijd de balkjes om en bestrooi de bovenzijde met het geroosterde venkelzaad.</p> |
| <p>5/ Vene cress</p>  | <p>5/ SERVEREN Schik 2 balkjes krokante brioche op het bord. Haal de prikker eruit. Leg op elk brioche een gebakken gamba Spuit dotjes citrusingel op en rond de gamba's. Lepel er een beetje bisque rond. Werk af met de cress .</p> |



5 HOOFDGERECHT LAMSFILET MET GEITENKAASKROKETJE

| BENODIGDHEDEN | BEREIDINGSWIJZE |
|--|--|
| 1/ 70 gr. chorizo 180 gr. geitenkaas (niet te zacht) 50 gr. paneermeel room | 1/ GEITENKAASKROKETJES Snij de chorizo in fijne brunoise. Meng de chorizo en geitenkaas door elkaar, rol in balletjes van 15 g en rol deze door het paneermeel. Zet in de koelkast om stevig te worden. Voor serveren: Verwarm de oven voor op 170°. Bak de geitenkaaskroketjes goudbruin in de voorverwarmde oven. |
| 2/ 50 gr. basilicum 75 gr. pijnboompitten 70 gr. Parmezaanse kaas 150 ml extra vergine olijfolie zout en peper (naar smaak) | 2/ GROENE PESTO Rasp de kaas fijn. Rooster de pijnboompitten in droge koekenpan. Haal al het groen van de basilicumplant af en snij het iets kleiner, zodat het makkelijk in de hakmolen past. Gebruik zowel de blaadjes als de stengels. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas en de geroosterde pijnboompitten toe en draai tot een puree in de blender. Voeg nu de olijfolie in gedeeltes toe, tot de pesto de gewenste dikte heeft. Breng de pesto op smaak met zout en peper |
| 3/ 4 rode paprika's 50 gr. boter | 3/ GEGRILDE PAPRIKA Was de paprika en wrijf droog. Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en leg ze met de schil naar boven op een bakplaat. Gebruik de keukenbrander om de vel helemaal zwart te blakeren. Laat ze ± 15 min. in een plastic zak stomen, waarna je het vel er gemakkelijk aftrekt. Bak de paprika in de boter op laag vuur gaar. Pureer in blender en houd warm tot gebruik. |
| 4/ 750 gr. aardappels 80 gr. platte peterselie 100 gr. boter melk / room | 4/ AARDAPPELPUREE MET PETERSELIE Kook de aardappels gaar en passeer door de pureebers. Snij de peterselie fijn en meng door de aardappel. Voeg de boter, melk/room toe Breng op smaak met peper en zout. Houd warm tot gebruik. |
| 5/ 1400 gr. lamsfilet 200 gr. geklaarde boter | 5/ LAMSFILET Kruid de lamsfilet met peper en zout en leg die voorzichtig in de pan. Bak de lamsfilet op middelhoog vuur gedurende ±3-4 min aan elke kant. Laat rusten op houten snijplank. Onder aluminiumfolie. |



6/

Braadvocht van 5/
350 ml kalfsfond
1 gr. xantana

7/

Cress
eetbare bloemen

6/ SAUS

Blus de braadboter met de kalfsfond en giet in steelpan. Laat even inkoken. Voeg een mespuntje xantana toe om de saus te laten indikken. Gebruik staafmixer om goed te mengen.

7/ SERVEREN

Leg een quenelle puree iets uit het midden op het bord.
Portioneer de lamsfilet, leg ze tegen de puree aan, in het midden van het bord Voeg een geitenkaaskroketje op een bodempje gegrilde paprika's toe. Nappeer de saus er omheen.
Spuit dotje pesto op het bord en garneer bloemen en cress.





6 DESSERT PROSECCOSABAYON, CITROENGRASIJS EN MANDARIJN

| BENODIGDHEDEN | BEREIDINGSWIJZE |
|--|---|
| <p>1/ 350 ml melk 250 ml room 100 gr. citroengrassstengels 5 eidooiers 150 gr. kristalsuiker</p> | <p>1/ CITROENGRASIJS Plet het citroengras en snij fijn. Doe de melk en de room in een pan en breng met het citroengras aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker tot een ruban. ('Ruban' (Frans voor lint) is een culinaire techniek waarbij eidooiers en suiker tot een luchtige, lichtgekleurde en dikke massa worden geklopt. Meng dit eimengsel met het room-melkmengsel en laat indikken op het vuur, maar laat niet meer koken! Zeef het en laat afkoelen in de koelkast. Voor serveren: Zeef het mengsel en draai in een ijsmachine tot ijs.</p> |
| <p>2/ 150 gr. framboos kogels 150 gr. spinsuiker (Isomalt)</p> | <p>2/ ROZE EN GELE SUIKERWAFELTJES Mix voor de roze suikerwafeltjes de framboos kogels in een blender tot een fijn poeder. Verwarm de oven voor op 150° C. Neem een bakplaat en leg er een vel bakpapier op. Zeef het poeder van snoepjes gelijk over het papier met een dikte van ± 1 mm. Steek er met een glas of een uitsteekring 14 ronde vormen uit. Plaats in de oven gedurende 1 min. Zet de oven uit en wacht tot de caramel zachtjes smelt en blinkt over het gehele oppervlak. Neem de plaat uit de oven en leg het papier omgekeerd met de caramel naar beneden op de tafel. Laat afkoelen en neem het papier eraf. Verdeel voor de gele wafeltjes de droge Isomalt-kristallen op een siliconenmatje of bakpapier, in een dunne laag van ± 1 mm. Zet in een voorverwarmde oven op 180° (boven- en onder warmte). Laat het langzaam smelten, hou het goed in de gaten. Dit duurt ongeveer 5-10 min, afhankelijk van de hoeveelheid. Als alles gesmolten is tot een egale massa, haal het er meteen uit om te voorkomen dat het verkleurt of bitter wordt. Laat uitharden op kamertemperatuur, dan kun je het breken.</p> |
| <p>3/ 100 gr. suiker 150 ml witte wijn 40 ml Campari 40 ml Grand Marnier 7 mandarijnen</p> | <p>3/ GEMARINEERDE MANDARIJNEN Pel de mandarijnen en verdeel in partjes. Snij een kleine inkeping aan bovenzijde van elk partje. Laat de suiker in een pan met dikke bodem goudbruin worden. Blus deze af met de witte wijn, Campari en Grand Marnier. Breng aan de kook. Haal van het vuur en leg de mandarijnpartjes hierin. Laat afkoelen en zet koud weg.</p> |



| | |
|--|---|
| <p>4/ 100 gr. venkel, fijngesneden 100 gr. suiker</p> | <p>4/ GEKONFIJTE VENKEL Halveer de venkel en snij de harde kern eruit. Gebruik de mandoline om de venkel fijn te snijden. Blancheer de venkel kort en giet af. Strooisuiker over de venkel en laat op een laag vuur konfijten.</p> |
| <p>5/ 1 vanillestokje 100 gr. suiker 4 eidooiers 1 heel ei 200 ml prosecco / champagne 100 ml room, lobbig geklopt</p> | <p>5/ PROSECCOSABAYON Snij het vanillestokje in de lengte open en schraap met een mespunt de geurige zaadjes eruit. Zet een pan op het vuur met een bodempje bijna kokend water. Hang hier een ander, kleiner pannetje boven (au bain-marie). Doe in dat pannetje de suiker, eidooiers, het ei, de prosecco en de vanillezaadjes. Klop dit 10 min tot een geheel. Laat afkoelen en klop het mengsel, als het koud is, nog even goed door. (Dit kan in de staande mixer.) Klop de room lobbig en spatel door de sabayon. Zet in koeling tot gebruik.</p> |
| <p>6/ ± 50 pistachenootjes</p> | <p>6/ SERVEREN Pel de pistachenootjes en hak ze fijn. Verdeel de mandarijnpartjes over grote glazen coupes. Schep daarbovenop een bol citroengrasijs. Leg op het ijs een theelepeltje venkel en schenk de sabayon daaroverheen. Garneer met de roze en gele suikerwafeltjes, pistachenootjes.</p>  |