



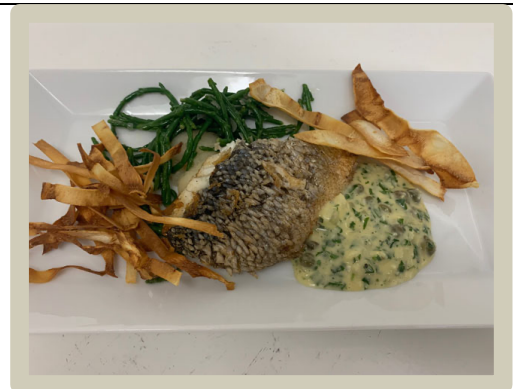
1^e Amuse:
**Palingmouse, lente groenten,
yuzu gel**



2^e Voorgerecht:
Lotte op een bedje van spinazie



3^e Soep:
**waterzooi met parelhoen,
asperges en erwtjes**



4^e Tussengerecht
**Gebakken zeebaars met
knolselderij-puree**



5^e Hoofdgerecht:
**Suprême van parelhoen, boter,
Café de Paris met asperges**



6^e Dessert:
Pavlova, rabarber en Limoncello



1 - Amuse



Palingmousse, lente groenten en yuzugel

wijnadvies: Hubert Beck Pinot Gris 'Cigognes'

2 - Voorgerecht



Lotte op een bedje van spinazie

wijnadvies: : Care Garnacha Blanca Barrica

3 - Soep



Waterzooi met parelhoen, asperges en erwtjes

wijnadvies:

4 - Tussengerecht



Gebakken zeebaars met knolselderij-puree

wijnadvies: Viognier Dumanet

5 - Hoofdgerecht



Suprême van parelhoen, boter, Café de Paris asperges

wijnadvies: Château de Corcelles, Morgon AC

6 - Dessert



Pavlova, Rabarber en Limoncello

wijnadvies: Le Casette di Alice Brachetto d'Acqui

Wijnadvies: Roosendaals Wijnhuis



1 AMUSE PALINGMOUSSE, LENTE GROENTEN, YUZU GEL

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 100 ml room 1 limoen 2 blaadje gelatine 100 gr. gerookte paling filet 20 ml kipbouillon Peper en zout Boter (om in te vetten)</p>	<p>1/ MOUSSE VAN GEROOKTE PALING Klop 100 ml ijskoude room samen met de rasp van 1 limoen tot lopende yoghurt dikte. Zet direct in de koelkast. Week 2 blaadjes gelatine in koud water. Snij de gerookte palingfilet in grove stukken. Warm de kipbouillon op tot ongeveer 50°C, haal van het vuur en meng de uitgeperste gelatine hierin op. Doe de palingstukjes in de cutter en giet de warme visbouillon hierop mix alles zeer fijn. Stort in een ruime kom en laat even afkoelen. Spatel de room voorzichtig erdoor, breng op smaak met peper, zout en limoensap. Doe in een maatbeker en vul in, met gesmolten boter, ingevette siliconen vorm met rondjes van 3,5 cm doorsnee, laat het in de koeling opstijven.</p>
<p>2/ 25 gr. yuzusap 25 gr. limoensap 25 gr. water 25 gr. suiker 1 gr. agar agar</p>	<p>2/ GEL VAN YUZU EN LIMOEN Doe alle ingrediënten voor de gel in een klein pannetje en laat 10 sec. doorkoken (moet zeker kort koken). Giet uit op een plateau en laat afkoelen in de koelkast. Mix later de koude vaste massa zeer fijn in een kleine cutter (zonder klonters), vul nadien in een spuitflesje en bewaar in de koelkast.</p>
<p>3/ 3 plakken Pane tramessine Olijfolie Fleur de sel</p>	<p>3/ BROODKROKANT Steek uit het brood rondjes met een diameter van 3 cm 14 stuks. Bestrijk langs de twee kanten met olijfolie en kruid licht bij met fleur de sel. Bak in een koekenpan de krokantjes lichtbruin en laat afkoelen.</p>
<p>4/ 25 gr. witte enoki paddenstoelen Olijfolie extra vierge Chardonnay-azijn 1 mini-komkommer 2 radijzen 3 kerstomaten Peper en zout</p>	<p>4/ LENTE GROENTEN Knip mooie steeltjes van de enoki-paddenstoelen en besprenkel op het laatste moment met goede olijfolie, chardonnay-azijn en peper en zout. Snij de mini-komkommer, de kerstomaten en de radijzen in dunne halve schijven van 1-2 mm dikte.</p>



5/

Limoen cress

5/ SERVEREN

Laat de mousse van paling ong. 25 min. op temperatuur komen op de toastjes.

Garneer eerst met de yuzugel, daarop de komkommer en radijs en de tomaat.

Daarna de 1 of 2 steeltjes enoki paddenstoelen erop leggen weer een klein toefje gel aanbrengen en hierin een takje limoen cress steken.





2 VOORGERECHT LOTTE OP EEN BEDJE VAN SPINAZIE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 500 gr. rivierkreeftjes (vers) 1-2 visbouillonblokjes 1 takje tijm 1 takje dille</p> <p>10 saffraandraadjes 2 potjes visfond (700 ml)</p> <p>citroensap 200 ml room</p>	<p>1/ SAFFRAANSAUS Breng een ruime pan water aan de kook met zout, citroen, visbouillonblokje, tijm en dille. Spoel eerst de rivierkreeften schoon en kook ze enkele minuten tot ze rood kleuren. Laat ze kort afkoelen en pel door de staart los te draaien en het vlees eruit te trekken.</p> <p>Verwarm de visfond met de saffraan, de koppen en staarten. Laat deze 20 min trekken. Zeef de bouillon en voeg de room en de rivierkreeftjes toe en laat dit tot 2/3 laten inkoken. De saus met enige druppeltjes citroensap, zout en peper op smaak brengen. Bind de saus met een bindmiddel tot de gewenste dikte.</p>
<p>2/ 250 gr. baby-spinazie Knoflook Boter / peper / zout</p>	<p>2/ SPINAZIE De spinazieblaadjes van de grove steel ontdoen en voorzichtig wassen. Wok de spinazie met wat boter, knoflook en maak met zout en peper op smaak.</p>
<p>3/ ±1,5 kg zeeduivel (met vel) (1 kg filet) 7 plakjes serranoham</p> <p>14 takjes rozemarijn</p>	<p>3/ ZEEDUIVEL (LOTTE) Haal vis van de graat en ontvlies de zeeduivel en portioneer in 14 gelijke stukken. Spoel de graat en zet deze samen met de graten van de zeebaars direct in de koeling. (Dit is voor het menu van juni 2026!)</p> <p>Kruid de vis met zout en peper. Snij de plakjes serranoham in de lengte doormidden. Rol de serranoham om de zeeduivelfilet. Bestrijk het rolletje met olie. Gril of bak de rolletjes totdat de bacon krokant is. Steek een takje rozemarijn in elke filet.</p> <p>Zet de vis vlak voor uitserveren nog ongeveer 5 minuten in een oven van 140°C totdat deze een kerntemperatuur van 58°C bereikt heeft.</p>
<p>4/ Rivierkreeftjes</p>	<p>4/ SERVEREN De spinazieblaadjes met hierop de stukjes zeeduivel in het midden van het bord leggen. Het gerecht met de saffraan saus en met de rivierkreeftjes garneren.</p>





3 SOEP WATERZOOI MET PARELHOEN, ASPERGES EN ERWTJES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ parelhoenbouten en karkassen (van 5 HG) 3 l water 2 stengels selderij 1 prei 2 uien 1 wortel 2 takjes tijm 2 blaadjes laurier 2 teentjes knoflook 10 peperkorrels (gekneusd) 3 kruidnagels 2 kipbouillon blokjes</p>	<p>1/ PARELHOEN BOUILLON Zet het water op. Snij de groenten grof. De karkassen (even goed afspoelen) hak ze klein doe ze met de bouten en de met de groenten in het kokend water. Schuim het af en voeg de kruiden toe met de asperges schillen van de 7 asperges en van het hoofdgerecht. Laat deze ongeveer 1½ uur langzaam trekken. Zeef de bouillon. Haal de bouten eruit laat deze wat afkoelen en pluk het vlees. Snij het vlees en houd deze warm tot serveren. Laat de bouillon 2/3 inkoken (2 liter)</p>
<p>2/ 7 asperges 300 gr. erwten</p>	<p>2/ GROENTE Schil de asperges snij de onderkant er af. Snij ze in 4 losanges stukken (schuin snijden). Bak de stukken in een koekenpan met wat arachideolie en met peper en zout "al dente" haal de pan van het vuur en voeg de erwten toe.</p>
<p>3/ 50 gr. boter 50 gr. bloem 300 ml Slagroom</p>	<p>3/ RAGOUT Maak een ragout van boter en bloem voeg daarna met een pollepel de parelhoen bouillon toe tot een mooie gebonden soep. Daarna de room Doe dan de asperges met de erwtjes bij de bouillon en laat deze wat inkoken en breng het op smaak.</p>
<p>4/ bieslook</p>	<p>4/ SERVEREN Zeef de aspergestukken en erwten uit de soep en verdeel dit over de soepborden. Schenk de hete soep in de borden en verdeel hier de parelhoen met de fijngesneden bieslook.</p>





4 TUSSENGERECHT GEBAKKEN ZEEBAARS MET KNOLSELDERIJ-PUREE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 4 zeebaarzen	1/ ZEEBAARS Fileer de zeebaarzen. Let op de graatjes! Portioneer in 14 stukken. <u>De graten:</u> Verwijderd de ogen en kieuwen uit de kop, spoel alles schoon. Leg dit afgedekt in de koeling (ook de graten van VG 3/).
2/ ½ knolselderij Suzi azijn Zout Selderijzout boter	2/ KNOLSELDERHOOI EN - CREME Snij op de snijmachine 5 <u>dunne</u> plakje. (stand 2). Snij dan met dezelfde dikte als plakjes fijne julienne (soort hooi). Zet weg, ingepakt in keukenfolie, tot gebruik Voor uitserveren. Doe de "hooi" in de frituur (150°C) let op niet hoger" blijf erbij en in bewegen houden tot goudgeel doe daarna gelijk in bak met keukenpapier en direct zouten. De crème: snij de rest van de knol in gelijke stukken en doe deze in warm water met wat zout en zeer gaarkoken, Dan in blender met koude boter, Suzi azijn, zout en selderijzout zo glad mogelijk. Zet de spuitfles in een pannetje met warm water. Hou deze warm.
3/ 2 eidooiers zout + versgemalen peper 1 tl azijn of Citroensap 150 ml arachideolie mosterd 20 gr sjalotje 2 eieren hard gekookt 20 gr. augurk fijngesneden 100 ml arachideolie 1 el wijnazijn 1 el gesnipperde bieslook 15 gr. peterselie 10 gr. dragon 1 el kappertjes Brunoise snijden	3/ TARTAARSAUS Maak eerst een mayonaise door de eieren met peper, mosterd, azijn in een kom te doen. Klop het krachtig met een garde, zodat de eierdooier consistentie krijgt. Voeg dan, om te beginnen, druppel voor druppel de arachideolie toe, steeds onder voortdurend krachtig kloppen. Maak het af met Citroensap. Hak voor de tartaarsaus de sjalotjes zeer fijn, blancheer ze, laat ze schrikken en goed uitlekken. Kook de eieren hard en snij deze fijn of wrijf deze door een zeef. Wrijf ze tot een gladde pasta. Breng deze op smaak met zout en versgemalen peper. Giet er al roerend de arachideolie in een dun straaltje bij tot de olie volledig is opgenomen. Voeg achtereenvolgens de fijn in brunoise gesneden, ui, peterselie, kappertjes, bieslook, augurkje, dragon en de mayonaise (zie boven) toe met de wijnazijn. Breng het zo nodig op smaak.
4/ 150 gr. zeekraal 1 sjalotje	4/ ZEEKRAAL Was de zeekraal en laat hem goed uitlekken. Stoof de zeekraal kort met wat boter en een fijngesneden sjalotje.



5/

Bieslook

5/ SERVEREN

Verhit een koekenpan met Arachideolie bak de zeebaarsfilet in de hete pan.

Eerst op vel zijde dan omdraaien.

Verdeel de zeekraal midden op de borden. Leg hierover de filet.

Waarop de knolselderij "hooi". Maak het af met wat toefjes knolselderij crème, de tartaarsaus en bieslook.





5 HOOFDGERECHT SUPRÊME VAN PARELHOEN, BOTER, CAFÉ DE PARIS ASPERGES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ Knoflook 3 takjes tijm 250 ml olijfolie	1. KNOFLOOK-TIJMOLIE Laat 8 gepelde knoflooktenen met de verse tijm in de olijfolie zachtjes verwarmen. Laat dit 20-45 minuten op laag vuur trekken zonder de knoflook te bruinen voor de beste smaak. Laat deze afkoelen tot gebruik, zeef de olie.
2/ 7 parelhoenders Boter Paprikapoeder witte peper zout	2/ SUPRÊME VAN PARELHOEN Verwarm de sous-vide toestel tot 60 °C. Fileer de parelhoenders. Poten en karkassen naar de soep. Kruid de filets van de parelhoen met peper en zout en gerookt paprikapoeder. Seal de filets met een klontje boter in een vacuüm machine en laat zakken in het waterbad. Voor serveren: Bak de parelhoenfilets kort aan in geklaarde boter tot het vel krokant is.
3/ 200 gr. ongezouten boter op kamertemperatuur 4 el sjalot, heel fijngehakt 2 teentjes knoflook 6 ansjovisfilets 2 tl citroensap 2 tl dijon mosterd 2 tl kerriepoeder 1 tl paprikapoeder 2 tl zout 4 tl dragon fijngehakt 4 tl peterselie	3/ BOTER VOOR CAFÉ DE PARIS De sjalot en knoflook zeer fijnsnijden, zo ook de ansjovis. Doe alle ingrediënten in een kom en meng met de boter tot een egale massa. Leg de boter op huishoudfolie en vorm tot een rol van 20 cm. Rol op en draai de uiteinden stevig vast. Terwijl je de uiteinden vastdraait, zal de boter zich vormen tot een nette stevige worst. Knoop de uiteinden indien nodig om de vorm te behouden. Koel zo lang mogelijk tot de boter stevig is. Zet de boter eventueel eerst een half uur in de vriezer en daarna in de koeling. Voor serveren: Snijd de boter in plakjes.
4/ 28 witte asperges 50 gr. boter	4/ ASPERGES Schil de witte asperges en allemaal even lang afsnijden. Zet de asperges op in kokend water met een blokje roomboter en laat 4 minuten doorkoken. Haal de asperges uit het kookwater en laat ze schrikken in ijswater. <i>De aspergeschillen kun eventueel gebruik worden voor bij de soep.</i>



4/

1 kg vastkokende aardappels
grof zout

4/ POMMES PAOLA

Verwarm de oven voor tot 160 °C.

Schil de aardappels snij op de mandoline in plakjes van ± 3 mm dik. Steek hieruit plakjes van 3 cm doorsnee.

Bekleed een bakje van 19 bij 25 cm met bakpapier en maak stapeltjes van de aardappelschijfjes. Strooi op elk laag aardappel een klein beetje zout en peper. Maak tenminste 4 laagjes. Zet elk stapeltje vast met een prikker.

Giet er knoflook tijmolie (1/) overheen. Zorg ervoor dat ze volledig bedekt zijn met de olie en bak de aardappels 45 min. in de oven. Controleer of ze gaar zijn (de prikker moet er makkelijk doorheen glijden).

Laat de aardappels afkoelen in de olie.

Voor serveren: Frituur de pommes paola bij 175° goudbruin en bestrooi met wat fleur de sel.

5/

28 korenaarasperges of
groen asperges
Peper en zout

5/ SERVEREN

Korenaarasperges bijsnijden.

Smelt een flinke klont boter in een pan en stooft er de asperges kort in aan samen met de korenaarasperges. Kruid met peper en zout.

Drapeer alles mooi op het bord en leg het schijfje boter op de filets.





6 DESSERT PAVLOVA, REBARBER EN LIMONCELLO

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 5 eiwitten 200 gr. fijne kristelsuiker 8 ml citroensap 8 gr. maïzena</p>	<p>1/ PAVLOVA Klop in een vetvrije kom de eiwitten met de suiker, citroensap en maïzena stijf. Dit is klaar zodra je stevige pieken schuim kunt maken. Teken 2 x 14 cirkels met potlood op bakpapier met een steker van 7,5 cm, draai het bakpapier daarna om. Pak 2 bakplaten en leg daar het bakpapier met de cirkels op. Vul een spuitzak met een gladde spuitmond met het stijfgeklopte eiwit. Spuit daarna het eiwit binnen de cirkels op het bakpapier. Bak de pavlova in 1,5 uur op 90 °C en laat volledig afkoelen in de uitgeschakelde oven met de deur op een kleine kier</p>
<p>2/ 3 stelen rabarber 100 gr. kersen 50 gr. suiker Citraensap 2 blaadjes gelatine 10 druppels vanille extract</p>	<p>2/ RABARBER COULIS Spoel en schil de rabarber en snij ± 2 cm van de onderkant af. Snij de rabarber klein. Meng de kersen, rabarber, suiker, vanille en het citroensap (eerst zestes afhaken van de citroen voor de Limoncello room) in een pan en laat deze zachtjes koken tot dit gaar is. Laat het gestoofde fruit een beetje afkoelen. Mix met de staafmixer tot je een gladde lopende fruitpuree krijgt. Week de gelatine ca 10 minuten in koud water. Verwarm 4 el fruitpuree in een steelpan. Haal van de warmtebron en laat de uitgeknepen gelatine hierin oplossen. Voeg dit weer bij de fruitpuree. Vul de mallen met de fruitpuree. Zet de gevulde mallen in de diepvries en laat ze hard worden. Wel op tijd uit de vriezer halen om te laten ontdooien op het bord (niet in het midden plaatsen). Het is een gelachtige substantie.</p>
<p>3/ 350 ml slagroom 250 ml mascarpone 150 ml limocello 4 gr. vanille extract wat suiker</p>	<p>3/ LIMONCELLOROOM Neem een koude mengschaal en schenk de room erin. Klop de room op met een garde. Voeg tijdens het kloppen de vanille extract toe, wat kristalsuiker en de Limoncello in etappes toe. Rasp ook een beetje zeste van de limoen door de room. (zeste afhaken doe je al bij de rabarber coulis) Klop tot de room lobbijg is en voeg de mascarpone toe. Klop de room verder totdat deze spuitbaar is. Doe in een sluitzak. Zet de room tot gebruik in de koelkast.</p>



<p>4/ 500 gr. kleine aardbeien 80 gr. pure chocolade</p>	<p>4/ AARDBEIEN Laat het kroontje zitten en was de aardbeien. Smelt de chocolade au bain-marie totdat deze vloeibaar is en stort in een klein bakje. Dooop 3 kleine aardbeien per persoon tot de helft in de chocolade. Zet weg (op werkblad) tot gebruik</p>
<p>5/</p>	<p>5/ SERVEREN Zet in het midden van het bord een likje Limoncello room en plaats daarop een pavlova. Spuut Limoncello room op elke pavlova. Plaats hierop de tweede pavlova. Deze eerst licht met een brander bruineren. Daarna afwerken met de aardbeien met de chocolade. De rabarber coulis lag al op het bord te ontgooien</p> 