



1^e voorgerecht:
Donut met komkommer



2^e Soep:
**Gazpacho van watermeloen met
tomaat en brioche**



3^e Tussengerecht:
Scholfilet met Ravioli



4^e Hoofdgerecht:
**Kalfsentrecote, Courgette en
Pistachepesto**



5^e Nagerecht:
**Brie de Meaux soufflé met
kastanje**



6^e Dessert:
Ananas met Limoen-dragon Sorbet



1 - Voorgerecht



Donut met komkommer

(recept: Hap & Tap)

wijnadvies: Bodegas As Laxas, Alma Terra, Rias Baixas DO

2 - Soep



Gazpacho van watermeloen met tomaat en brioche

(recept: Cheflix)

wijnadvies:

3 - Tussengerecht



Scholfilet met Ravioli

(recept: Cuisenier)

wijnadvies: Bauer Riesling Spätlese Troc

4 - Hoofdgerecht



Kalfsentrecote, Courgette en Pistachepesto

(recept: CCN Almere)

wijnadvies: Fassati Selciaia Rosso di Montepulciano doc

5 - Nagerecht



Brie de Meaux soufflé met kastanje

(Recept: CCN Bunnik)

wijnadvies: Dona Helena Moscatel de Setúbal

6 - Dessert



Ananas met Limoen-dragon Sorbet

(recept: Cuisenier)

wijnadvies:

Wijnadvies: wijn commissie CCN



1 VOORGERECHT DONUT MET KOMKOMMER

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1½ komkommers	1/ KOMKOMMER Snijd de komkommer met een mandoline op de dunste stand in flinterdunne plakken en schik die dakpansgewijs in een donutvormige mal.
2/ 2 makrelen (vers) 1 citroen 1 limoen Stukje gember (± 2-3 cm) 150 gr. suiker 2 takjes munt 2 takjes basilicum 250 ml water 3 el mascarpone ½ komkommer zeezout Peper en zout	2/ MAKREEL TARTAAR Fileer de makreel en verwijdert het vel. (pas op de graatjes) Breng het water, de suiker, de gember, de limoen en citroen (de zeste en het sap) aan de kook. Voeg basilicum en munt, peper, zeezout toe en reduceer tot een frisse, sterke smaak. Verwarm tot 65°C en giet in platte schaal over de makreelfilet en laat rustig afkoelen. Haal de filet eruit maak deze met keukenpapier droog. Versnijdt de makreelfilet in tartaar en snijd de komkommer, brunoise meng dit samen met de mascarpone. Kruid bij met peper en zout. Vul de komkommer "donuts" met de tartaar en dek af met de resterende komkommerplakjes. Zet koel weg zodat alles kan opstijven.
3/ 1 stukje gember 500 ml melk 250 ml limoensap 250 ml room 5 eidooiers 100 gr. suiker	3/ GEMBER LIMOEN SAUS Hak het stukje gember fijn. Maak een ruban* van de eidooiers, gember en de suiker. Breng de melk aan de kook en giet op de ruban en breng al roerend tot 82° C (portez à la nappe). Voeg er de room en het limoensap aan toe. Draai af tot ijs. <i>Ruban* is een Franse kookterm (letterlijk: 'lint') die aangeeft dat je eigeel en suiker zo lang hebt opgeklopt dat er een dikke, schuimige, lichtgele massa ontstaat. Wanneer je de garde of spatel optilt, loopt het beslag als een breed, glanzend lint terug in de kom</i>
4/ 1 el Baking soda 5 gr. basilicum 100 ml neutrale olie	4/ BASILICUMOLIE Zet alvast een schaal met water en ijsblokjes klaar. Breng water aan de kook en roer zodra het kookt 1 eetlepel Baking soda tot dit is opgelost. Voeg de basilicumblaadjes toe aan het water en kook ongeveer 10 seconden, tot ze groen kleuren. Scheep de basilicumblaadjes uit het water en voeg direct toe aan het ijsbad, om zo het kookproces te stoppen en de felgroene kleur van de basilicumolie te behouden. Haal de blaadjes zodra ze zijn afgekoeld uit het ijsbad en knijp ze goed uit. Dep daarna droog met keukenpapier om het laatste beetje water te verwijderen.



5/

Basilicumolie
Oost-Indische kers
eetbare bloemetje

Doe de basilicumblaadjes met de olie in de blender of keukenmachine, of gebruik een staafmixer. Meng tot de blaadjes zo fijn mogelijk zijn en schraap eventueel de zijkanten indien nodig. Schenk de basilicumolie in een knijpfles

5/ SERVEREN

Schik de "donut" op een passend bord of kom.
Scheep rondom wat gember limoen ijs saus. Druppel er wat basilicumolie in.
Werk af met Oost-Indische kers en eetbare bloemetje.





2 SOEP GAZPACHO VAN WATERMELOEN EN TOMAAT / BROCHE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 kg watermelon 1 kg tomaten 5 sneetjes witbrood 2 rode ui 1 jalapeño (rood) 15 ml rode wijnazijn 250 gr. Griekse yoghurt zout 100 ml olijfolie (extra vierge) 50 ml olijfolie (extra vierge)	1/ GAZPACHO Snijd de tomaten, watermelon (bewaar 100 gr. voor 3/), rode ui en het brood in blokjes. Verwijder de zaadjes uit de jalapeño en hak deze fijn. Meng de tomaten, watermelon, rode ui, jalapeño, yoghurt, rode wijnazijn en het brood in een kom. Breng op smaak met een snufje zout en 100 ml olijfolie. Dek de kom goed af met plasticfolie en zet hem, zo lang mogelijk, in de koelkast. Haal de ingrediënten uit de koelkast en mix ze tot een gladde massa. Voeg al mixend geleidelijk de resterende olijfolie toe. Proef en breng indien nodig op smaak met zout of peper. Zeef de gazpacho en giet in een grote maatbeker.
2/ 300 gr. bloem 30 gr. suiker 9 gr. gist (droge) 3 eieren 75 ml melk (lauwwarm) 60 gr. boter (zacht)	2/ BRIOCHE Meng bloem, suiker, gist in een kom. Voeg de eieren en melk toe en kneed tot een soepel deeg. Voeg het zout en de boter beetje bij beetje toe terwijl je blijft kneden. Kneed het deeg 10 minuten tot het elastisch is. Dek af met vochtige doek en laat 1 uur rijzen op 27° (warmhoudkast). Vorm het gerezen deeg tot 14 gelijke bolletjes. Leg op een bakplaat en laat nog 45 minuten rijzen door er een vochtige theedoek overheen te leggen en terug te zetten in de warmhoudkast. Zorg dat de theedoek niet op het deeg rust. Verwarm ondertussen de oven op 180°C voor. Bak de brioche 20-25 min goudbruin. Laat afkoelen.
3/ 1 komkommer 100 gr. watermeloenen 100 gr. rauwe amandelen	3 GARNITUREN Schil de komkommer en watermelon en snijd ze in kleine blokjes. Hak de amandelen grof en zet even aan in droge koekenpan. De helft is voor dit gerecht. De andere helft voor het hoofdgerecht (5).
3/ 2 limoen (rasp) basilicumblaadjes olijfolie (extra vierge)	3/ SERVEREN Plaats enkele lepels komkommer/watermelon garnituur in een breed glas. Giet de gazpacho hierover en decoreer met limoenrasp, enkele druppels olijfolie en een basilicumblaadjes Presenteer brioche ernaast (eventueel met gezouten boter. _





3 TUSSENGERECHT SCHOLFILET MET RAVIOLI

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 7 schollen	1/ SCHOL Fileer de schollen. Laat het vel aan de filets. Portioneer en zorg dat ieder een stukje filet met donker en een met licht vel heeft. Reserveer in de koeling. De koppen, graten en afsnijdsels naar de bouillon.
2/ 1 wortel 3 uien 1 prei (alleen wit) 3 takjes peterselie 100 g knolselderij Graten etc. van 1/ 500 ml witte wijn 2 laurierblaadjes 5 peperkorrels	2/ VISBOUILLON Maak de WUPS* schoon, snijd in brunoise. Zet aan in een beetje olie. Voeg graten, koppen en kruiden toe. Zet die ook even aan. Blus af met witte wijn, laat 20 min inkoken en passeer door een fijne zeef. <i>WUPS* is in de keuken een handig ezelsbruggetje voor de vier klassieke smaakmakers die de basis vormen voor talloze soepen, sauzen en bouillons. Wortel – ui – prei – peterselie</i>
3/ Visbouillon (van 2/ 4 grote witte uien zonnebloemolie Witte wijn Tak dragon 400 ml room 1 el bindmiddel	3/ ESPUMA / SOUSBISE Pel de witte uien en snipper ze grof. Verhit een beetje zonnebloemolie in een pan, zet aan zonder dat ze bruin worden, giet de witte wijn erbij en laat inkoken. Hak de blaadjes dragon fijn en voeg toe. Giet de visbouillon erbij en laat nog 15 minuten koken. Voeg de room toe en breng aan de kook. Giet in een blender en draai tot een zijdezachte velouté. Breng op smaak, passeer door een fijne zeef en doe over in de sifon. Laad met één stikstofpatroon, schud goed en reserveer in de warmhoudkast.
4/ 300 gr. semola rimacinata di grano duro (Il Molino) 3 eieren scheutje water	4/ RAVIOLI (DEEG) Maak een deeg van de semola, de eieren en naar behoefte een klein beetje water. Laat onder huishoudfolie op de werkbak een half uur rusten.
5/ 250 gr. sjalot 50 gr. lichtbruine basterdsuiker 25 ml citroensap 10 ml sherryazijn	5/ RAVIOLI (VULLING) Pel de sjalotten en snijd ze fijn, doe ze in een kleine steelpan, voeg de bruine suiker, het citroensap, de azijn en het zout toe en kook op een laag vuur tot je een chutney krijgt.



6/ Pastadeeg (van 4/) Sjalot-chutney van 5/)	6/ RAVIOLI (AFWERKING) Rol geleidelijk uit op de pastamachine tot de dunste stand op één na. Steek hier ronde plakken uit van ca 70 mm diameter. Vul het deeg met een lepeltje vulling, maak de randjes nat met water, vouw zodanig dicht dat er geen lucht in het deegkussentje zit. Vorm de ravioli.
7/	7/ À LA MINUTE BEREIDINGEN Kook de ravioli in zeer ruim en licht gezouten water gaar in ± 6-7 minuten. Serveer direct. Bak de visfilets op een bakpapiertje fel aan zodat het vel krokant is en de vis juist gaar. Serveer direct. Schud de espumafles nogmaals krachtig.
8/ Blaadjes dragon	8/ SERVEREN Serveer in een kombord. Smit de sousbise in de borden, plaats hierin de ravioli. Leg de filets op de ravioli. Garneer met de blaadjes dragon.



4 HOOFDGERECHT KALFSENTRECOTE , COURGETTE EN PISTACHEPESTO

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 teen knoflook 100 gr. pistachenoten 20 blaadjes basilicum 15 gr. blaadjes dragon 10 gr. blaadjes blad peterselie 75 ml + 50 ml olijfolie 80 gr. Parmezaanse kaas	1/ PISTACHEPESTO Pel de pistachenoten. Maal de knoflook en de pistache fijn, voeg basilicum, dragon, bladpeterselie en maal verder tot de kruiden zacht zijn. Rasp de Parmezaanse kaas en voeg toe, maal nog kort en schenk daarna 75 ml olijfolie erbij tot de pesto een dikke structuur en smeuijge substantie heeft. Meng als extra 50 ml olijfolie erdoor, laat intrekken en schep de extra olie vlak voor het serveren eraf. (de olie is nu mooi groen geworden) Breng op smaak met peper en eventueel wat zeezout.
2/ 2 groene courgettes 1 gele courgette	2/ COURGETTELINTEN Schil met een hoefijzer dunschiller de courgettes rondom tot aan de zaadlijst in lange repen. Zorg dat je elke plak een groen of geel randje heeft.
3/ 250 ml vleesbouillon (blokje) 30 gr. roomboter	3/ COURGETTE GLACEREN Verwarm de bouillon met de roomboter in een brede pan en klop door elkaar. Stoof hierin in 1 minuut de courgettelinten beetgaar. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Rol de courgettelinten op, om een vorkje zoals bij pasta. Zet de opgerolde linten strak in een schaal, schenk het stoofvocht erop en houd warm in de warmhoudkast.
4/ 750 g vastkokende aardappel 2 eieren 1 teentje knoflook 75 cl volle melk 125 cl room 75 gr. Gruyèrekaas	4/ AARDAPPELGRATIN Verwarm de oven voor op 175°C. Schil de aardappelen en schaaft ze met mandoline in flinterdunne plakjes. Klop de eieren los in een kom pers de knoflook erboven en voeg de melk, slagroom en nootmuskaat toe. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Schep de aardappelplakjes door het roommengsel en doe in een bakschaal op twee passende stukken kruislings bakpapier. Druk stevig aan. Rasp de kaas en strooi over het mengsel. Bak de gratin in het midden van de oven in ca. 50 min. gaar en goudbruin. Laat 15 min. afkoelen in de vorm. Snijd met een scherp mes in de gewenste vorm.
5/ 1200 g kalfsentrecote	5/ KALFSENTRECOTE Prepareer de entrecote, verwijder vliezen en vet. Alle afsnijdsels naar 7/.



	Dep de kalfsentrecote droog met keukenpapier en kruid ze met zeezout en peper uit de molen. Plaats in vacuümzak en laat rusten in sous vide 48°C. Voor serveren: Verhit een koekenpan met 1 deel roomboter en 2 delen olijfolie. Dep de kalfsentrecote indien nodig droog met keukenpapier. Braad de filet aan elke zijde om en om tot ze goudbruin zijn gekleurd. Laat het vlees in de warmhoudkast rusten totdat je het gaat snijden.
6/ 5 portobello's	6/ PORTOBELLO'S Haal de stelen van de champignons. Snijd de champignons in dikke plakken, bestrijk ze met olijfolie en gril ze goudbruin gestreept. Bestrooi met zout en peper.
7/ 50 gr. boter Afsnijdsels van 5/ 2 uien 400 gr. kastanjechampignons 3.5 eetlepel bloem 500 ml water 1 bouillonblokje paddenstoel 350 ml room	7/ CHAMPIGNONROOMSAUS Snipper de ui en snijd de champignons in dunne plakjes. Verhit de boter in een pan met hoge rand. Bak de afsnijdsels stevig aan en hierna de ui fruiten. Voeg 500 ml water toe met bouillonblokje en laat zachtjes inkoken. Zeef de bouillon en zet apart. Bak de champignons in dezelfde pan. Voeg de bloem toe en bak kort mee. Giet de bouillon erbij samen met de kookroom. Kook de saus in tot de gewenste dikte en breng op smaak met peper en zout.
8/ Amandelen (van soep)	8/ SERVEREN Portioneer het kalfsvlees en verdeel op het bord. Garneer met courgettelinten, plakken portobello, gratin, pesto, amandelen en saus 



5 NAGERECHT BRIE DE MEAUX SOUFFLÉ MET KASTANJE EN BRIOCHE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 50 gr. boter 50 gr. fijne paneermeel 500 gr. Brie de Meaux 250 gr. ongezoete kastanjepuree 6 eigeel (M) Versgemalen nootmuskaat	1/ SOUFFLÉ (STAP 1) Soufflévormpjes voorbereiden, smelt de boter en kwast 14 soufflévormpjes royaal in, vooral de randen. - Bestrooi met paneermeel, draai rond en klopt overtollige kruimels eruit. - Zet in de koelkast. Verwijder de korst van de Brie de Meaux met een scherp mes. Snijd de kaas in stukjes en laat 1 uur op kamertemperatuur komen. - Verwarm water in een ruime pan tot ca. 60°. Doe de stukjes brie in een kom, zet deze op de pan (au bain-marie) en laat zachtjes smelten onder regelmatig roeren tot een gladde massa (ca. 8-10 minuten) Voeg hier de kastanjepuree aan toe en meng goed door met een spatel tot een volledig homogene massa Neem van het vuur en laat het mengsel afkoelen tot 35 à 38 °C Klop de 6 eigelen los in een apart kommetje. Voeg ze stapsgewijs toe aan het mengsel, goed roerend tussen elke toevoeging. Breng op smaak met een snufje versgemalen nootmuskaat. Zet opzij en houd op kamertemperatuur.
2/ 150 gr. pure chocolade 150 ml slagroom 30 ml cognac 20 gr. roomboter 1 el honing	2/ CHOCOLADE-COGNACSAUS Hak de chocolade fijn en doe in een mengkom. Verwarm de slagroom in een steelpan tot net onder het kookpunt (je ziet kleine belletjes aan de rand). Giet de hete room over de chocolade en laat 1 minuut staan zonder te roeren. Roer dan met een spatel vanuit het midden naar buiten tot een gladde, glanzende ganache ontstaat. Voeg de cognac, roomboter en honing toe en meng met een staafmixer gedurende ca 30 sec. tot een volkomen gladde massa. - Houd warm of verwarm au bain-marie vlak voor serveren (niet te heet, circa 50°C).
3/ 10 eiwitten Snufje zout 50 gr. kristalsuiker	3/ SOUFFLÉ (STAP 2) Finale bereiding (ca 30 minuten voor serveren) Verwarm de oven voor op 180° Plaats een bakplaat op de middelste richel om mee voor te verwarmen (dit zorgt voor directe warmte van onderen). Klop de eiwitten met een snufje zout tot ze zachte pieken vormen waarvan de puntjes omkrullen. Voeg de suiker stapsgewijs toe, blijf op hoge snelheid kloppen tot stijve, glanzende pieken die rechtop blijven staan. - Neem ongeveer 1/3 van de eiwitschuim en spatel dit door de Brie-kastanjabasis Voeg vervolgens de rest van het eiwitschuim in één keer toe.



	Vouw voorzichtig met grote bewegingen van een rubberen spatel het mengsel over het eiwitschuim heen. Ga door tot het geheel een homogene massa is. Haal de vormpjes uit de koelkast. Vul elk vormpje voorzichtig tot ongeveer 2/3 onder de rand. (Schud niet en tik niet op het aanrecht). Plaats de vormpjes vervolgens direct op de voorverwarmde bakplaat in de oven. Sluit de deur en start de timer voor 17 min. (Belangrijk: Open de ovendeur NIET!). De soufflés zijn klaar zodra ze ongeveer 3-4 cm boven de rand zijn gerezen en de bovenkant goudbruin is. Zet hierna de oven 3 min. op een kier met een houten lepel tussen de ovendeur, zonder de temperatuur van de oven te verlagen. om te voorkomen dat de soufflé inzakt, en haal ze er dan uit.
4/ 150 gr. gekonfijte kastanjes 50 gr. gehakte en geroosterde hazelnoten 20 gr. Parmezaanse kaas 14 kleine takjes verse tijm	4/ SERVEREN Neem een langwerpig voorverwarmd bord en giet 2 eetlepels warme chocolade-cognac op het bord; maak vervolgens een vloeiende veeg met de achterkant van een lepel. Neem de soufflés uit de oven en plaats deze meteen naast de saus. Mocht de souffle niet loslaten uit het bakje, kies er dan voor de souffle in het vormpje op het bord te plaatsen. Snijdt de kastanjes in vieren en verdeel 3-4 kwartjes gekonfijte kastanje en de hazelnoot rond de soufflé. Bestrooi de bovenkant van de soufflé met wat geraspte Parmezaanse kaas. Garneer met een takje tijm. 



6 DESSERT ANANAS, LIMOEN-DRAGON SORBET

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 3 limoenen 150 ml limoensap 185 gr. suiker 315 ml water 2 gr. koudbindmiddel 15 gr. blaadjes dragon	1/ LIMOEN-DRAGON SORBET Zet een bewaarbakje (met passend afdekpapiertje van bakpapier) en de beker van de blender in de vriezer om voor te koelen. Rasp van drie limoenen de schil en houd apart. Pers de limoenen uit en voeg toe aan limoensap. Voeg suiker en water bij elkaar, voeg hier koudbindmiddel aan toe. Roer krachtig door (staafmixer) en verwarm tot ca 85°C. Laat enkele minuten op die temperatuur en koel daarna snel af door over te gieten in de voorgekoelde beker van een blender. Voeg limoensap, de limoenrasp en dragonblaadjes toe. Blender nu krachtig tot de dragonblaadjes verkleind zijn, maar nog wel te herkennen als (stukjes van) blaadjes. Giet in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van. Zodra het ijs de juiste consistentie heeft: doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.
2/ 4 eiwitten 250 gr. suiker	2/ MERINGUE (MISE EN PLACE) Maak poedersuiker door de suiker in een blender te malen. Gebruik hiervan 180 g voor de meringue. De rest gaat naar 4/ de slagroom. Klop de eiwitten in de mixer met ballongarde wat los. Voeg met tussenpozen van enkele minuten in drie keer de suiker toe, klop op volle snelheid. Zodra de eiwitten stijf geklopt zijn: doe over in spuitzak met een spuitmondje met grote gladde opening. Spuit op bakpapier of siliconen matten zeer grote doppen schuim (diameter ca 7 cm; 1 pp) (grote spuitmond en de spuitzak laag houden). Bak de meringue in de oven af op 100°
3/ ½ ananas 50 gr. suiker 50 ml water Verse gember (2 cm) Stukje verse rode peper (ca 2 cm en zonder zaadjes)	3/ ANANAS Maak een stroop van de suiker en het water, doe hierin de zeer fijngesneden gember en verwarm roerend tot alle suiker is opgelost. Snijd de ananas in grove brunoise. Doe in een vacuümzak, voeg ananassap dat bij het snijden vrijkomt, het pepertje en de suikerstroop toe. Trek vacuüm, Verwarm ca een half uur op ca 80° en koel daarna terug. Reserveer in de koeling.
4/ 100 gr. witte chocolade	4/ MERINGUE (15 MINUTEN VOOR UITSERVEREN) Zet borden op een serveerwagen en rijd die in de koelcel. Smelt de witte chocolade au bain-marie. Schaaf met de microplane aan de top de meringue-doppen een vlak kantje.



5/

Chiffonade* van blaadjes dragon.

(à la minute snijden)

"Chiffonade van blaadjes dragon"
betekent dat je de dragonblaadjes in
heel fijne reepjes snijdt.*

Stapelen: Leg de bladeren dragon, plat
op elkaar.

Oprollen: Rol de bladeren strak op tot
een smal rolletje (als een sigaar).

Snijden: Snijd de rol met een scherp
mes dwars in fijne plakjes, waardoor er
losse lintjes ontstaan

Kwast een laagje witte chocolade op de bodem van de meringue-doppen. Werk verder in de koelcel. Doe een druppel witte chocolade op elk bord en zet de meringuedop ondersteboven in die druppel chocolade. Laat de chocolade hard worden.

5/

Werk voorzichtig zodat de meringue-dop vastgeplakt blijft op het bord. Giet de ananas af op een zeef, laat uitlekken op een doek en verwijder het pepertje.

Doe een laag van blokjes ananas op de meringue (op de witte chocolade). Maak een 'holletje' in het midden. Doe hierin een bolletje ijs. Strooi er wat chiffonade van dragon over en serveer direct.

