



1^e Amuse:
Ceviche van dorade



2^e voorgerecht:
kokkels met verse venkel



3^e Soep:
**Tijgergarnalen in
kokosbouillon**



4^e Tussengerecht:
Crème van kippenlever



5^e Hoofdgerecht:
Eend met wodka en kersensaus



6^e Dessert:
Tarte au citron



1 - Amuse



Ceviche van dorade

Bron: Laurent Mariotte

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

2 - Voorgerecht



Kokkels met verse venkel

Bron: Cheflix

Wijnadvies: Trimbach Pinot Blanc

3 - Soep



Tijgergarnalen in kokosbouillon

Bron: Hap & Tap

4 - Tussengerecht



Crème van kippenlever met een frisse salade

Bron: Cheflix

Wijnadvies: Hubert Beck Pinot Gris 'Cigognes' Alsace AC

5 - Hoofdgerecht



Eend met wodka en kersensaus

Bron: Hap & Tap

Wijnadvies: Bauer Spätburgunder Trocken

6 - Dessert



Tarte au citron

Bron: Cheflix

Wijnadvies: Le Casette di Alice Moscato d'Asti DOCG

Wijnadvies: wijn commissie CCN



1 AMUSE CEVICHE VAN DORADE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 7 cm gember 1 rode peper 150 ml limoensap 2 sinaasappels 1 tl zeezout	1/ DRESSING Schil en rasp de gember. Verwijder het steeltje van de rode peper. Rol de peper tussen je handen zodat de zaadjes eruit vallen en snijd ½ rode peper ragfijn. (½ naar 4/) Pers de sinaasappel uit. Klop de gember, de helft van de rode peper, het limoensap, sinaasappelsap en zout tot een dressing.
2/ 700 gr. verse doradefilet Dressing (van 1/)	2/ DORADE Snijd de dorade in plakjes van ½ cm en verdeel over een plat bord. Drapeer de helft van de dressing erover en zet in koeling tot serveren (± 30 min.).
3/ 50 gr. zongedroogde tomaten 2 rode uien 50 gr. gele rozijnen Dressing (van 1/)	3/ GROENTEN Snijd de zongedroogde tomaten in dunne plakjes. Snijd ook de uien in flinterdunne ringen. Verdeel de ui, rozijnen en tomaten in een diep bord en meng het restant van de dressing erdoor.
4/ 15 gr. basilicum ½ rode peper (van 1/) Olijfolie	4/ SERVEREN Scheur het basilicum in stukjes. Laat de groenten en dorade uitlekken en verdeel over 14 platte borden. Garneer met de rest van de rode peper en het basilicum. Breng op smaak met olijfolie, peper en eventueel zout.





2 VOORGERECHT KOKKELS MET VERSE VENKEL

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 5 venkels zout	1/ VENKEL Snijd het bovenste gedeelte van de venkel, bewaar het groen voor garnering. Overige afsnijdsels naar 2/. Zet de venkels in een pan met koud water. Voeg 3 eetlepels zout toe en breng het water langzaam aan de kook op middelhoog vuur. Zet het vuur lager zodra het water kookt en kook de venkel ongeveer 30 tot 45 minuten, tot hij doorschijnend is. Haal de venkel na de kooktijd uit het water en snijd per persoon een plak van ongeveer 5 mm dik (snijmachine) uit het midden van de venkel. Verwijder eventueel groen uit de kern. Houd deze warm tot gebruik.
2/ 3 kg kokkels afsnijdsel venkel van 1/ 2 sjalotten 2 teentjes knoflook 2 preien (alleen wit) 250 ml Noilly Prat Olijfolie	2/ KOKKELS Spoel de kokkels grondig af onder koud water. Pel de sjalot en de knoflook. Snijd de sjalot, knoflook en prei in gelijke stukken. Snijd de afsnijdsels van de venkel ook in gelijke stukken. Doe de olijfolie in een pan en fruit de sjalot, knoflook, prei en venkelstukjes 3 minuten op middelhoog tot hoog vuur. Zorg ervoor dat de groenten niet verkleuren. Doe de kokkels erbij. Breng op smaak met peper en blus af met de Noilly Prat. Doe een deksel op de pan en laat het 1 tot 2 minuten sudderen. Roer ondertussen af en toe. Giet de kokkels af en vang het kookvocht op in een schone pan. Haal de kokkels uit de schelp en houd warm.
3/ 200 gr. crème fraîche Kookvocht (van 2/ Groenten (van 2/)	3/ SAUS Zet de pan met het kookvocht en de groenten van de saus op middelhoog vuur en laat het 5 minuten zachtjes inkoken. Pureer met staafmixer en zeef de saus. Voeg hierna de crème fraîche toe aan het kookvocht en breng het weer langzaam aan de kook. Laat de saus ongeveer 5 minuten inkoken op middelhoog vuur. Breng op smaak met zout en peper.
4/ 50 g zeekraal venkelgroen (van 1/)	4/ SERVEREN Leg de venkelschijf in het midden van het bord en verdeel de kokkels erover. Schik de zeekraal en het venkelgroen speels over het gerecht. Klop tot slot de saus schuimig met een staafmixer en schep deze rondom het gerecht.





3 SOEP TIJGERGARNALEN IN KOKOSBOUILLON

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1000 gr. tijgergarnalen 4 el olijfolie 1 blikje tomatenpuree 9 tenen knoflook, gepeld en gekneusd 60 gr. verse gemberwortel 75 gr. citroengras, ca. 4 stengels 12 kaffir limoen blaadjes 1 rode chilipeper 1 l volle kokosmelk 750 ml water Zout	1/ GARNALENBOUILLON Pel de garnalen, verwijder de koppen en de schalen en zet deze apart. Verwijder de darmdraad uit de gepelde garnalen en zet de garnalen tot gebruik in de koelkast. Schil de gember en snij in dunne plakjes. Verhit de olie in een grote pan met een passend deksel op halfhoog tot hoog vuur. Voeg de tomatenpuree toe, ontzuur en voeg dan de garnalenkoppen en -schalen toe en bak af en toe roerend 3 min tot ze donkerrood zijn. Doe de knoflook, gember, citroengras, kaffir limoen blaadjes en chilipepers erbij en bak alles nog 1 min tot het geurt. Voeg de kokosmelk, water en 1 tl zout toe aan de pan en breng alles tegen de kook aan, zet het vuur laag, zet het deksel erop en laat het geheel 25 min zachtjes koken. Giet de bouillon in een zeef op een pan en druk de inhoud van de zeef aan om er zo veel mogelijk smaak uit te krijgen. Verwarm de bouillon voor het serveren.
2/ 150 ml olijfolie 1 bol knoflook (rest van 1/ 1 rode chilipeper, met zaadlijsten en al in schuine dunne ringetjes 45 gr. verse gemberwortel, geschild en in julienne 25 gr. kokosvlokken 25 gr. basilicumblaadjes 42 kerstomaatjes (3 p.p.)	2/ GEBAKKEN SMAAKMAKERS Haal de knoflooktenen los. Overgiet de knoflook met een scheut olijfolie. Pof de knoflooktenen zo'n 30 tot 35 min in de voorverwarmde oven van 200° in alufolie. Laat de hete knoflook daarna even afkoelen en knijp de zachte knoflook er dan als een soort puree uit. Bak de kokos goudbruin in 5 min in een voorverwarmde oven van 140°C. Doe de olie, chilipeper en gember in een grote koekenpan en zet hem op halfhoog vuur (niet te heet, dan wordt het bitter). Laat alles af en toe roerend 8 min bakken, voeg een snufje zout toe en laat nog 4 min bakken tot de chilipepers doorschijnend zijn. Meng en bak de gepofte knoflook met olie kort op halfhoog vuur. Scheep met een schuimspaan alle vaste ingrediënten op een bord dat met keukenpapier is bekleed. Meng met de kokosvlokken. Doe de basilicumblaadjes in de koekenpan en laat ze in 2-3 min donkergroen en doorschijnend worden. Laat afkoelen op keukenpapier. Zeef en vang de aromatische olie op. Veeg de koekenpan schoon en gebruik voor de garnalen. Doe 3 el aromatische olie in de grote sauteerpan en zet hem op halfhoog tot hoog vuur.



	Voeg als de olie heet is de tomaten toe en bak ze 6-7 min tot ze geblakerd zijn en vrijwel openbarsten. Voeg de bouillon toe en verhit hem tot hij zachtjes borrelt. Laat hem nog 3 min koken en zet hem op laag vuur terwijl je de garnalen bakt.
3/ Gepelde garnalen Zout Aromatische olie (van 2/)	3/ GARNALEN Zet ten slotte de grote koekenpan op halfhoog tot hoog vuur. Schep de garnalen om met $\frac{1}{3}$ tl zout en 2 el aromatische olie. Bak als de pan heel heet is de garnalen 45 sec per kant (schep ze om zodat ze mooi kleuren). Doe in 2 porties zodat de pan niet te vol wordt.
4/ 2 limoenen 150 ml room	4/ SERVEREN Klop de room zacht lobbig. Verdeel de bouillon over ondiepe kommen en leg de gebakken garnalen erin. Knijp een partje limoen uit over elke kom en sprenkel over elke kom enkele 'druppels' room en 1 tl aromatische olie. Garneer met de gebakken smaakgevers 



4 TUSSENGERECHT CRÈME VAN KIPPENLEVER MET EEN FRISSE SALADE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 750 gr kippenlever 3 sjalotten 10 blaadjes gelatine 150 ml witte port 350 ml gevogeltefond Olijfolie Peper en zout 300 ml room	1/ CRÈME VAN KIPPENLEVER Week de gelatineblaadjes in koud water. Pel en snipper de sjalot fijn. Verhit olijfolie in een koekenpan en bak hierin de sjalot en kippenlevertjes voor ongeveer 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg een snuf zout toe. Blus vervolgens af met de witte port en kippenfond. Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg toe aan de pan met kippenlevertjes. Haal van het vuur, breng op smaak met peper en roer even kort door. Doe vervolgens de inhoud van de pan in de blender en blender ongeveer 2 minuten fijn. Wrijf de inhoud van de blender door een zeef en zet, afgedekt in een platte schaal, in de vriezer voor 15 minuten (of een half uur in de koelkast). Direct voor serveren: Klop de room op tot een lobbige substantie. Haal het mengsel van kippenlever uit de vriezer/koelkast en spatel voorzichtig de lobbige room onder het kippenlever mengsel.
2/ 100 ml limoensap 4 el poedersuiker 14 el olijfolie peper	2/ VINAIGRETTE Meng het limoensap met poedersuiker, olijfolie en wat peper. Zet weg tot gebruik.
3/ 2 appels 3 stronken witlof Vinaigrette (van 2/)	3/ SALADE Schil de appel. Snijd de appel en de witlof in hele fijne reepjes, ook wel julienne genoemd, en meng dit met 3-4 eetlepels van de vinaigrette. Dek af met folie en zet koel weg te gebruik.
4/ 6 witte champignons Accla cress	4/ SERVEREN Maak een mooie quenelle van de kippenlever crème en doe op een bordje of in een cocktailglas. Scheep de salade van witlof en appel bij het gerecht en schaaft met een mandoline of dunschiller een paar dunne plakjes van de (rauwe) champignons erover. Garneer het gerecht met enkel druppels vinaigrette en met wat cress.





5 HOOFDGERECHT EEND MET WODKA EN KERSENSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 7 eendenborsten Zeezout en peper	1/ EENDENBORST Dep de eendenborsten droog met keukenpapier. Verwijder het overtollige vet van de zijkanten. Afsnijdsels naar 5/ Snij het vet kruisgewijs in met een scherp mes. Kruid met zeezout en zwarte peper. Voor serveren: Leg de eendenborsten met de velkant naar onder in een koude braadpan. Zet het vuur hoog en bak gedurende 3 min of tot het vet begint te smelten en het vel goudbruin kleurt. Keer de eendenborsten om en bak ze nog 1 min verder. Leg ze nu in een ovenschaal en bak ze in de oven gedurende ± 8 min 160°C Wanneer de eend klaar (kern ± 52°) is, haal je ze uit de oven en dek je ze af met aluminiumfolie. Laat even rusten op een warme plaats.
2/ 1 knolselder 500 gr. aardappels 50 ml room 2 el roomboter, ongezoeten zout en peper naar smaak verse rozemarijn (optioneel)	2/ KNOLSELDERPUREE Snijd de zijkanten van de knolselderij af en schil de knolselderij. Snij in dikke plakken en maak hier blokjes van. Schil de aardappelen en snij de blokjes van gelijke grote als de knolselder. Breng een pan met een snuf zout aan de kook. Voeg de knolselderij- en aardappelblokjes toe en kook in ± 20 min. gaar. Giet af en laat even staan. Voeg boter, room, zout en peper toe en stamp tot er een glad mengsel ontstaat. Voeg indien nodig wat extra room toe. Besprenkel eventueel met wat olijfolie en verse rozemarijn en plaats tot gebruik in de oven (140°)
3/ 14 mini courgettes olijfolie zout en peper	3/ COURGETTES Snij de courgettes in de lengte middendoor en besprenkel de helften met de helft van de olie. Kruid met zout en peper en bak de courgettes in een grillpan.
4/ 375 gr. kersen, ontpit 100 ml kersensap 100 ml wodka 1 blokjes kippenbouillon 5 el lopende honing 2 el maïzena,	4/ WODKA KERSENSAUS Meng de maïzena tot een papje met een beetje water. Doe de kersen met sap, wodka, bouillonblokje, honing en maïzena in een blender. Verhoog de snelheid traag van snelheid 1 tot 10. Blend gedurende ± 5 min. Voor serveren: Stort het mengsel in een pan en laat je ze gedurende 5 min sudderen om in te koken.



5/ 200 gr. spekblokjes Afsnijdsels van 1/	5/ SPEKBLOKJES Snij de afsnijdsels (van de eend) in blokjes en bak samen met de spekblokjes in droge koekenpan tot krokant. Laat afkoelen op keukenpapier.
6/ waterkers	6/ SERVEREN Leg iets uit het midden een bolletje knolselderpuree in elk warm bord. Giet wat saus eromheen. Snij de eendenborsten in plakjes en serveer met de courgettes. Werk de borden nog af met enkele takjes waterkers en uitgebakken spekjes.



6 DESSERT TARTE AU CITRON

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 500 gr. bloem 250 gr. boter 125 gr. poedersuiker 2 eieren 2 tl zout	1/ ZANDKOEK TAARTBODEM Zeef de bloem en snij de koude boter in dobbelsteentjes. Doe de bloem en de boter in de standmixer en zet deze aan op een lage stand. Zodra het deeg een zanderige structuur krijgt, zet je hem uit. Voeg dan het zout en de poedersuiker toe. Draai dit kort tot het goed gemengd is. Voeg dan het ei toe. Draai door op de laagste stand tot alles een mooi geheel vormt, maar overwerk het deeg niet. Zodra er grotere klonten ontstaan, haal je het deeg uit de standmixer. Druk alles voorzichtig samen tot een mooi geheel zonder het te veel te kneden. Pak het in met vershoudfolie en laat het deeg een uur rusten in de koeling.
2/ 14 tartelette vormpjes Blindbakkogels (bonen)	2/ TARTELETTE Strooi wat bloem op een schone werkplek om het deeg op uit te rollen. Strooi ook wat bloem op het deeg. Rol het deeg uit tot het ongeveer 5 mm dun is. Steek met de uitsteekring cirkels voor de tartelette vormpjes. Druk de cirkels in de tartelette vormpjes, maar laat het deeg niet scheuren. Druk het overtollige deeg van de randjes af. Prik gaatjes in de bodem met een vork. Plaats een klein velletje bakpapier in de tartelette en vul dit met blindbakkogels. Bak ze in de oven op 170°C voor 10 minuten. Laat ze daarna koelen.
3/ 2 el maïzena 6 citroenen + rasp ervan 175 g suiker 5 eidooiers (wit naar 4/) 100 g boter (koud) zout	3/ CITROEN CRÉMEUX Meng de maïzena tot een papje met een beetje water. Rasp de citroenen en pers daarna uit in een steelpan. Voeg hieraan de helft van de suiker toe. Laat dit rustig oplossen in de citroensap. Breek de eieren in een kommetje. Zorg ervoor dat er géén dooier bij het eiwit komt! Voeg de andere helft van de suiker toe aan de dooiers. Klop de eieren en de suiker goed door. Voeg dit toe aan de opgeloste suiker in het citroensap. Voeg de maïzena toe en roer alles tot een geheel. Verhit dit op een laag vuur tot 80°C. Blijf kloppen met een garde terwijl je aan het verhitten bent. Zodra het mengsel 80° heeft bereikt merk je dat het dikker wordt, haal dan van het vuur af. Koel af met de koude boter. Vul de tartelettes met de citroen crèmeux. Koel af in de koelkast voor minimaal 20 minuten, totdat ze zijn opgesteven.



4/

5 eiwitten (van 3/)
200 gr. suiker

4/ MERINGUE

Haal de tartelettes zeer voorzichtig uit de vormpjes
Maak de kom goed schoon en vetvrij (met limoensap). Klop het eiwit het op een hoge stand in de standmixer. Voeg de suiker stapsgewijs toe: iedere keer een derde van de suiker. Voeg het eerste deel wanneer het eiwit al lichte bubbels vormt. Voeg dan na 30-60 seconden het tweede deel toe, wanneer het wat dikker wordt. Wacht dan weer 30-60 seconden en voeg dan het laatste deel toe. Klop dit door tot de meringue luchtig en stijf wordt. Plaats dan in een spuitzak.

5/

2 limoenen (rasp ervan)
Rode bessen
muntblaadjes

5/ SERVEREN

Spuut de meringue in vorm over de tartelette heen. Brand af met een gasbrander. Garneer met een beetje limoenraspen en enkele rode besjes en muntblaadje.
Serveer naar wens met koffie en/of limoncello.

