

September 2021

Tongfilet, droog gebakken, in verse spring roll met Japanse dressing

Geroosterde griet met kreeftenjus, sereh, kokosmelk en gnocchi

Grote garnaal met fregola, bomboe bali, komkommer en krokante kip

Gele dhal met spinazie en rouleau van kip

Trio van gembermousse, sneeuweieren, amandelijskoffie met aardbeiensaus en vanillesaus

Tongfilet, droog gebakken, in spring roll met Japanse dressing

Ingrediënten

Japanse dressing
10 el Kikkoman sojasaus
10 el rijstewijn
2,5 el citroensap
1,5 el gembersiroop
2,5 el yuzusap
750 gr zeetongfilet, in lange
repen van 10 cm gesneden.
1,5 komkommer, geschild en
zonder zaad, julienne gesneden
10 bladeren Chinese kool, julienne
gesneden
500 gr shiitake zonder steel in
plakjes gesneden
4 doosjes Shiso Purple cress
geplukt
1 verse Spaanse peper
2 á 3 teentjes knoflook
10 grote ronde rijstevellen
(springroll)
30 sprietjes bieslook

Bereidingswijze

Meng voor de Japanse dressing de sojasaus, rijstewijn, citroensap en gembersiroop door elkaar met de staafmixer, voeg de yuzusap toe en breng op smaak.

Pel het teentje knoflook, snijd deze in dunne plakjes en frituur ze in een pan met olie van 160 graden, laat ze uitlekken op keukenpapier. Snijd de verse Spaanse peper met zaad schijn in dunnen plakjes en bewaar onder vochtig keukenpapier.

Leg de ronde rijstevellen in een bak met water om ze te weken. Zodra ze zacht zijn droog deppen met keukenpapier en aan beide kanten licht met olie insmeren. Bewaar de vellen tussen plasticfolie. Bak de gesneden shiitake op hoog vuur met een klein beetje olie aan en breng op smaak met peper en zout. Laat de shiitake afkoelen en meng ze met de julienne Chinese kool, komkommer en Shiso Purple cress en breng de vulling hoog op smaak met Japanse dressing.

Bak de reepjes zeetong droog op de bakplaat om en om totdat ze bijna gaar zijn en bewaar ze op een lauwwarme plek.

Presentatie

Leg 1/10 van de vulling op een rijstevell samen me 1/10 van de reepjes zeetong en vouw ze strak dicht zoals een envelop. Herhaal de handeling en dresseer de springrolls op rechthoekige borden. Garneer de springrolls met de Spaanse peper schijfjes, gefrituurde knoflook, sprietjes bieslook en blaadjes Shiso Purple. Maak het geheel af met twee streepjes Japanse dressing.



Geroosterde griet met kreeftenjus, sereh, kokosmelk en gnocchi

Ingrediënten

Kreeftenjus

1 diepvries kreeft,
100,g uien
80 g wortel
50,g bleekselderij
40 g prei
1 knoflooktenen,
80 g tomatenpuree,
1 tomaat,
50 g citroen Grass
40 g gember,
7 g madras currypoeder
1 x 400 ml visbouillon
0,5 L slagroom
pakjes 400 ml Kokosmelk aroy-d
30 ml Remy Martin cognac
50 ml witte wijn
75 ml olijfolie
50 g roomboter
2 takken peterselie,
2 takken tym
2 bl laurier,
zout naar smaak
15 gr Kreeftenpasta
zout en peper
Gnocchi
500 g kleine kruimige aardappel
25 gram boter
1 eidooier
100 g patentbloem
4 g zout
8 g komijnpoeder komijnzaadjes
naar smaak geklaarde boter
Peterselieolie
Bosje Peterselie
1 dl olijfolie
Griet
1,5 pond griet
10 plakken dingesneden bacon
200 g courgette, 200 g ananas
boter, olijfolie, bloem
Garnering
Balsamico crème 50 ml
16 cress

Bereidingswijze

KREEFTENJUS

Hak de ontdooide kreeft in stukken, zo klein mogelijk zodat de smaken goed kunnen afgeven. Ui, wortel, bleekselderij, en prei in kleine blokjes snijden, zodat de smaken goed kunnen afgeven. Snijd de lemon Grass en gember in stukjes. Bak de geplette knoflook met olijfolie in een sauspan. Voeg de in stukken gehakte kreeft toe en sauteer, zorg ervoor dat het niet te donker aanbakt. Voeg de boter toe en sauteer verder. Blus af met Cognac en witte wijn en kook in. Voeg tomatenpuree, tomaten, lemon Grass, gember en currypoeder toe en sauteer. Voeg de visbouillon toe met de kokosmelk en slagroom. Kook in gedurende 25-30 minuten en zeef. Kook de saus verder in tot het een mooie diepe kreeftensmaak heeft bereikt, voldoende voor 12 porties. Evt. kreeftenpasta toevoegen naar smaak. Breng op smaak met zout en creëer schuim van de saus met een staafmixer.

GNOCCHI

Rooster de aardappelen op 200 gr. 30 min. in de oven, laat wat afkoelen en pel ze en druk ze door een puree knijper. Voeg het ei toe en de boter, bloem, zout, komijnpoeder en meng het door te prakken met een vork.

Het deeg door een fijne zeef drukken met een bollepel. Neem een stuk van het deeg en rol dit uit tot een lang lint van ongeveer 2 cm doorsnede. Snijd in stukjes met een lengte van 3 cm en rol door de bloem. Druk voorzichtig met een vork een reliëf erin. Kook ze gaar in ongeveer 2 minuten. Bak voor het uitserveren de komijnzaadjes met boter in een braadpan, voeg de gnocchi toe en sauteer ze totdat ze licht gebruind zijn.

PETERSELIE OLIE

Snij het harde gedeelte van de peterselie weg. Doe de peterselie met de olie en zout in een blender en maal het fijn. Hang het mengsel op in een passeerdoek en laat rustig uitlekken. Niet doordrukken. Doe de peterselieolie in een saus dispenser knijpfles.

GRIET

Kruid de griet met peper en zout en bestuif met bloem. Sauteer de vis in boter en olijfolie in de pan en rooster vervolgens de griet in de oven op 200 graden. Zorg ervoor dat de griet net gaar is. Sauteer de bacon. (In weinig olie/boter op hoge temperatuur in de pan bakken). Snijdt de courgette en de ananas in 1x 1 cm. blokjes en sauteer in olijfolie.

Presentatie

Portioneer de griet en leg 3 stukjes griet op het bord, daarop een stukje spek en daarop de stukjes courgette en ananas. De schuimige saus ernaast schenken. 5 Gnocchi per bord ernaast leggen. Garneer met cress, balsamico druppels en strepen peterselie



Grote garnaal / Boemboe Bali / Fregola / Komkommer / Krokante kip / Grand Cru / BlinQ Blossom

Ingrediënten

10 grote garnalen met kop
200g fregola pasta
Zout, Olijfolie, Peper
2 bosjes Enoki paddenstoelen
5 eetlepels sojabonen
Gastric
150 g sjalot
5 stuks laurier
10g peperkorrels
5g korianderkorrels
2 takjes tijm
1ltr witte kookwijn
3dl Nouilly Prat
1dl Witte wijnazijn
Boemboe Bali
Arbequina olijfolie/Valderrama
5 stuks lombok
3 stuks sereh
50 g gember,
50 g laos
5 stuks sjalot
5 teentjes knoflook,
4 stuks rawit,
60 gr cashewnoten
6 stuks keriminoten
2 theelepel zware peper korrels
2 theelepel korianderzaad
4 eetlepels palmsuiker
3 stuks salamblad
sap van 4 limoenen,
Inca zout
Boemboe Bali Hollandaise saus
220 g eidooier,
136 g gastric
300 g gesmolten boter
100 g Hojiblanca olijfolie
200 g Boemboe Bali pasta
Komkommersap
1 stuks komkommer,
20 g gin
sap van halve limoen
15 g witte wijn azijn
zout

5 g suikerwater
Krokantje van kip
300 g kippenhuid
400 g gevogeltesfond
150 g tapioca
3-4 g piment

Bereidingswijze

Verwijder de kop van de garnalen, pel deze en verwijder het darmkanaal. Kook de fregola gedurende 10 minuten in gezouten water en laat afkoelen.

Gastric

Sjalotten, specerijen en kruiden licht aan zweten, voeg daarna de overige ingrediënten toe. Laat gezamenlijk reduceren tot 2,5 dl, daarna passeren door een fijne zeef en goed uitdrukken.

Boemboe Bali pasta

Snijd de lombok, sereh, gember, laos, sjalot en knoflook in gelijke stukken. Zweet deze aan in een pan met de Arbequina olijfolie. Snijd de rawit in kleine ringetjes en voeg deze toe. Brand de cashewnoot en keriminoot en voeg eveneens toe. De peperkorrels, korianderzaad, palmsuiker, salamblad en limoensap erbij en vervolgens gedurende 15 minuten zachtjes laten sudderen. Breng op smaak met zout. Draai de verkregen massa fijn in de keukenmachine.

Boeboe Bali Hollandaise saus

Vermeng de eidooier met de castric in een steelpannetje. Doe in een ander steelpannetje de boter, Hojiblanca olijfolie en boemboe bali pasta en smelt dit tot een glad geheel. Klop de ei massa luchtig door achtjes met de garde te draaien op een matig vuur totdat het ei gaar is. Meng daarna langzaam met de boemboe bali pasta, breng op smaak met zout en vul de kidde. (slagroomsput) Gebruik twee gaspatronen.

Komkommersap

Snijd de komkommer in vieren en verwijder de zaadlijsten. Blender de komkommer en zeef deze door een fijne haarzeef. Meng met de overige ingrediënten.

Krokantje van kip

Kippenhuid gaar koken in de kippenfond. Als deze gaar is aanvullen met 175 g gevogelte bouillon. Tapioca en piment toevoegen, blender het geheel. Passeer de massa door een fijne zeef en al laat roerend gedurende 15 minuten zachtjes gaarkoken. Strijk het mengsel over een siliconenmatje en bak af op 180°C. Snijd het krokantje in een rechthoekige vorm bij.

Presentatie

Bak de garnalen op hoog vuur in de Arbequina olijfolie. Verwarm de gekookte fregola in de Arbequina olijfolie, breng op smaak met zout en peper. Bedruppel de enoki paddenstoelen met Arbequina olijfolie en breng op smaak met het Inca zout. Blancheer de sojabonen kort en breng eveneens op smaak met Arbequina en zout.



Gele dhal met spinazie en rouleau van kip

Ingrediënten

2 hele kippen
2 kipfilets
7 eieren
2,5-3 theelepels madinat
kruiden (koriander, venkel en
paprika als basis ondersteund
door een pepertje en knoflook)
2,5-3 theelepels ketjap
1,5 teentje knoflook
1 rode peper
250 ml room
500 gram gele dhal
3 grote witte ui
2,5 theelepel gemalen komijn
2,5 theelepel garam massala
2,5 theelepel kurkuma
5 teentjes knoflook
3/4 Madame Jeanette
1850 ml water
Voor de opmaak rouleau van
kip met gele dhal en spinazie
500 gram (Belgische) spinazie
2-3 teentje knoflook
25 gram ongezoeten boter

Bereidingswijze

In het menu van vandaag hebben we ook een stuk techniek verwerkt i.d.g. het uitbenen van een kip. Ga hiervoor naar Cheflix naar de video van Soenil. In zijn techniek video 'Het uitbenen van een kip' laat Soenil Bahadoer zien hoe je dit moet doen. Belangrijk is dat de huid goed intact blijft.

Daarna gaat de bereiding van de rouleau als volgt:

Snijd de vleugels en de poten van de kip zodat je de huid met daarin defilets overhoudt. Gebruik een groot plat mes om de kip goed plat te slaan. Leg de kip en de kippenpoten afgedekt in de koelkast. Verwijder de pees uit de losse kipfilet (zorg dat de kipfilet goed koud is) en snijd de kipfilet in blokjes. Doe de kipfilet in de keukenmachine en maal deze fijn. Voeg 2 eieren toe aan de fijngemalen kipfilet en draaikort door in de keukenmachine. Voeg vervolgens 2,5 theelepel madinat kruiden toe. Als alternatief kun je ook (in kleine hoeveelheden) korianderpoeder, venkelpoeder, paprikapoeder, peper, zeezout en knoflook toevoegen. Pers een 1,5 teentje knoflook fijn en snijd driekwart van een

rode peper fijn. Meng dit met 2,5 theelepel ketjap en voeg dit ook toe aan het kimpensel in de keukenmachine. Voeg 125 ml room toe en draai het geheel kort door in de keukenmachine. Doe dit niet te lang want als de room te warm wordt gaat het schiften. Schep de farce in een kom en zet afgedekt in de koelkast voor een half uurtje.

Scheid ondertussen 5 eieren en klop de eiwitten met een garde op totde schuimpuntjes aan je garde blijven hangen. Klop ook de overige 125 ml room op tot een lobbige structuur. Spatel de room en het

opgeklopte eiwit voorzichtig door het farcemengsel.

Haal de kip uit de koelkast en leg deze op een met vershoudfolie bedekte bakplaat of plank. Vul de spuitzak met de farce. Kruid de kip lichtjes met wat grof zeezout en eventueel een klein beetje madinat. Spuit de farce in

mooie lijnen uit over de kip. Je hoeft niet alles op te maken, vul de kip naar eigen wens. Rol met het behulp van het vershoudfolie de kip netjes en strak op. Rol het geheel vervolgens strak op in aluminiumfolie en leg

voor in ieder geval 10 minuten in de koelkast. Wanneer je een sous vide apparaat gebruikt kun je deze alvast in een pan met water zetten en verhithet water tot 65 graden. Wanneer het water op temperatuur is kan derouleau erin. Laat dit vervolgens garen voor ongeveer een uur.

(Bekijk voor de vervolgstappen de aflevering: Gele dhal met spinazie en rouleau van kip).

Wanneer de rouleau lang genoeg gegaard heeft kun je hem uit het aluminiumfolie en uit het vershoudfolie rollen. Snijd de rouleau in plakken naar gewenste dikte.

Gele dhal

Snijd de ui in halve ringen. Verhit een ruime hoeveelheid zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur en voeg de ui toe. Laat de ui goed aanzweten voor ongeveer 2 minuten.

Snijd 2-3 teentjes knoflook en een driekwart Madame Jeanette fijn. Voeg de gemalen komijn (ook wel kummel genoemd), de massala, de fijngesneden knoflook, de kurkuma en de Madame Jeanette toe aan de ui en laat dit samen aanzweten voor 3 minuten.

Spoel ondertussen de dhal goed af onder koud water.

Voeg de dhal toe aan het uienmengsel en roer kort door.

Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook. Laat dit vervolgens voor 3 minuten doorkoken.

Zet daarna op laag vuur tot de dhal uit elkaar valt en de gewenste dikte is bereikt.

Was de spinazie en pluk de bladeren van de steel. Druk een 2 teentjes knoflook fijn onder je hand of onder een mes.

Verhit wat zonnebloemolie in een koekenpan op laag vuur en voeg het teentje knoflook toe. Verhit in een andere koekenpan ook een beetje zonnebloemolie en bak

de plakjes rouleau hier kort in aan tot ze een goudbruin laagje krijgen. Voeg ongeveer 20 gram boter toe voor extra smaak. Arroseeer de rouleaukort, dit houdt in dat je de boter en het braadvocht voortdurend over de rouleau schept om het gelijkmatig te laten garen. Zet de pan daarna op laag vuur zodat de rouleau niet afkoelt.

Haal de teentjes knoflook ondertussen uit de andere pan, de olie heeft nu genoeg smaak gekregen.

Doe daarna de spinazie in de pan, kruid met een beetje peper en zout en bak deze totdat de spinazie geslonken is.

Presentatie

Schep de dhal op het bord en leg de rouleau erop.

Leg tot slot wat blaadjes spinazie speels om het gerecht heen.



Trio van gembermousse, sneeuweieren, amandelijskoffie met aardbeiensaus en vanillesaus

Ingrediënten

GEMBERMOUSSE

3 eierdooiers
100 ml witte wijn
6 gram gelatinepoeder
250 ml room
75 gram suiker
3 gembernootjes
1 eetlepel gembersiroo

AARDBEIENSAUS

500 gram aardbeien
100 gram suiker
100 ml water

GARNEREN

2 kiwi's
12 aardbeien

VANILLES AUS

4 eidooiers
125 g poedersuiker
500 ml melk
1 vanillestokje

SNEEUWEIEREN

8 eiwitten
1-2 eetlepel poedersuiker
2 l kokend water met wat zout-
Geschaafde amandelen
10-20 suikerklontjes

AMANDELIJS

60 gram gepelde amandelen
4 eidooiers
125 gram suiker
400 ml slagroom
Ijskoffie
5 kopjes espresso koffie
500 ml melk
200 gram witte basterd suiker
1 eetlepel vloeibare karamel
10 bolletjes amandelijs
20 ijsklontjes

Bereidingswijze

GEMBERMOUSSE

Vermeng de eierdooiers met de witte wijn en de gelatinepoeder. Klop dit mengsel op een zacht vuur of au bain-marie op tot een luchtig geheel. De dooiers mogen niet warmer worden dan 75 graden

Celsius; anders schiften

ze. Kloppen tot een saus ontstaat, die als een lint van de garde loopt. De massa af laten koelen tot kamertemperatuur. Sla intussen 250 ml room met 75 gram suiker op tot slagroom. Spatel de fijngesneden gembernootjes en gembersiroop er doorheen. Meng de gemberroom voorzichtig met het op het vuur opgeklopte mengsel van eierdooiers, witte wijn en gelatinepoeder. Laat het geheel in de koelkast opstijven. De mousse moet in principe snijdbaar zijn. Schil de kiwi's en halveer deze in de lengte. Snijd de helften overdwars in dunne plakjes. Halveer de aardbeien.

AARDBEIENSAUS

Doe de schoongemaakte aardbeien samen met het water en de suiker in een sauspan. Zet deze op het vuur en breng het mengsel op een hoog vuur aan de kook en laat het 1 minuut doorkoken onder af en toe doorroeren. Haal de pan van het vuur. Pureer de massa in een blender in 1 minuut. Wrijf de puree door een bolzeef en laat deze afkoelen.

VANILLES AUS

Klop de eierdooiers in een grote kom met de suiker tot een schuimige massa. Splijt het vanillestokje, schraap het merg eruit en doe dit in de melk. Breng aan de kook. Giet de kokende vanillemelk al roerende bij het dooiermengsel. Giet alles in de pan terug, zet deze op een laag vuur en roer met een garde, tot het is gebonden. Giet de saus in een schone kom en kloppen tot de saus is afgekoeld.

SNEEUWEIEREN

Klop de eiwitten met een beetje suiker in een kom tot stevige sneeuw. Breng het water aan de kook met een snufje zout. Vorm ballen van het eiwitschuim en laat ze 6 minuten zachtjes pocheren, draai ze na 3 minuten om. Laat de sneeuweieren uitlekken op een schone doek. Leg ze op een schaal en giet de saus er omheen. Bestrooi ze met geschaafde amandelen. Laat de suikerklontjes smelten en karamelliseren in 1 eetlepel koud water.

AMANDELIJS

Maal de amandelen in een mixer fijn en stamp ze dan samen met de helft van de suiker zeer fijn. Voeg de dooiers een voor een toe en langzamerhand de rest van de suiker. Werk lang met een houten stamper totdat een homogene gladde massa is verkregen. Klop de slagroom stijf en meng deze voorzichtig onder de compositie. Vries het ijs in een sorbetière in.

IJSKOFFIE

De samenstelling is meestal zo: 500 ml koffie, 1 liter (hele bak) vanille-ijs, 500 ml melk. Maak eerst de Espresso (sterke) koffie. Laat de koffie afkoelen en zet hem erna nog even in de koelkast. Laat in een koekenpan met dikke bodem de suiker op zeer laag vuur langzaam smelten. Na verloop van tijd zal de suiker op enkele plekken gaan verkleuren. In eerste instantie verschijnen er kleine kratertjes van gekarameliseerde suiker, later

zal de suiker volledig gaan karamelliseren. Het belangrijkste: blijf geduldig! Roer gedurende het karamelliseringsproces vooral niet in de pan.

Neem, zodra de suiker volledig vloeibaar is geworden, de pan van het vuur. Naarmate de suiker verder karamelliseert neemt de zoetkracht af. Een zeer donkere karamel is minder zoet, en kan bovendien bitter gaan smaken. Laat de karamel daarom niet te donker worden. Proef de karamel nooit met de vingers, die verbranden! Verwarm de slagroom. Zet de koekenpan met karamel terug op het vuur. Schenk de warme slagroom al roerend scheut voor scheut bij de karamel. Geen zorgen als de vloeibare karamel te hard is geworden. Dit is op te lossen door de saus al roerend weer langzaam te verwarmen, de hard geworden karamel zal vanzelf weer smelten. Crush de ijsklontjes. Voeg de melk, de karamel, het amandelijs aan de koffie toe. Doe het gecrushte ijs erbij. Mix alles 20 seconden in de blender. Giet alles over in een hoog glas.

Presentatie

Leg de kiwiplakjes in een gesloten rand op vier koude borden op circa 1 centimeter van de rand. Leg daarbinnen de aardbeienhelften. Giet de aardbeiensaus binnen de kiwirand. Maak met een ijsknijper of warme lepel vier mooie ballen gembermousse en leg deze in het midden van de aardbeiensaus.

Giet het karamelstroopje over de sneeuweieren en serveer direct.

Je kunt ook spinsuiker maken.

Serveer naast de andere onderdelen op een langwerpige bord.