

Oktober 2021

Geroosterde bieten/ mousse van geitenkaas  
\*\*\*

Dorade/mosselen/artisjok  
\*\*\*

Varkenshaas/zoete aardappel/pruimen/amaretti  
\*\*\*

Kwartel/roodlof/dadel/jeneverbes  
\*\*\*

Kastanje/hazelnoot/druiven

# Geroosterde bieten/ mousse van geitenkaas

## Ingrediënten

### Roasted Beets

750 gram grote rode bieten  
750 gram grote Chiogga bieten  
750 gram grote gele bieten  
175 milliliter olijfolie  
75 gram zout  
3 eetlepels suiker  
450 ml rode wijn azijn  
Roggebloem Crumble  
60 gram boter  
25 gram suiker  
60 gram roggebloem  
70 gram brood bloem (bloem om brood te maken)  
1 eetlepel karwij  
Halve eetlepel zout  
Halve eetlepel melk

### Geitenkaas mousse

375 ml magere melk  
224 gram zachte geiten kaas  
180 gram slagroom  
160 gram schapenyoghurt  
2 eetlepels limpensap  
2 eetlepels zout  
1 of 2 gaspatronen voor slagroomsput  
Karwij tuiles  
3 eetlepels karwij zaad  
150 gram roggebloem  
100 gram bloem  
1,5 theelepel baking soda  
170 gram boter, gesmolten  
350 gram glucose siroop  
6 eieren

### Bieten vinaigrette

500 ml bieten sap  
120 ml Witte balsamico azijn  
Karwij zaadjes  
Zarte peperkorrels  
Zout  
olijfolie  
Extra:  
Fleur de sel  
Olijfolie

Dille bloemetjes of andere decoratieve eetbloemen

## Bereidingswijze

Verwarm de oven op 200 graden. Was de bieten.

Haal de boven en onderkant van elke biet af.

Meng het de olijfolie, suiker en zout en bedek de bieten goed met dit mengsel.

Houd de bieten qua kleuren uit elkaar en doe ze in 3 aparte ovenschalen.

Gooi per schaal 150 ml rode wijn azijn en 150 ml water in de schaal.

Bedek de schalen met aluminiumolie en braad een half uur in de oven. Na een half uur draai je de bieten om in het braadvocht en laat ze nog een half uur braden (weer afdekken!).

Zodra ze met een vork te prikken zijn, zijn ze klaar.

Laat ze afkoelen in hun eigen vocht. Pel de bieten en snijd ze in plakken van 1 cm dik. Je kunt nog stekers van verschillende groottes gebruiken om strakke rondjes te krijgen.

Verwarm de oven op 160 graden.

Bedek een bakplaat met bakpapier

Meng in een mixer met de menghaak de boter en de suiker bij elkaar tot het glad is.

Voeg langzaam de roggebloem, broodbloem, karwijzaad, en zout toe.

Voeg dan de melk toe en blijf mengen tot er kleine crumble ontstaat.

Bak voor 20 minuten tot goudbruin. Laat afkoelen en crumble nog meer waar nodig.

Mix de melk, geitenkaas, slagroom en yoghurt samen.

Breng op smaak met de limoensap en zout.

Blijf mengen tot alles goed gemengd is.

Giet alles in een slagroomspruit en met het patroon moet je mooie mousse krijgen. Zo niet doe je er een patroon bij.

Scheid de eiwitten van de eigelen.

Rooster de karwijzaadjes in een pan.

Laat eerst afkoelen voor je ze in een vijzel fijn maakt.

Zeef de bloemsoorten, baking soda, en de karwijzaadpoeder bij elkaar.

Gooi alles in een mengkom en terwijl de garde blijft draaien gooi je voorzichtig de boter toe.

Verwarm de glucose siroop en voeg dit ook toe.

Zodra de boter en de siroop goed gemengd zijn voeg je de eiwitten toe en blijf je kloppen dat het wat luchtig word.

Je kunt het eventueel nog zeven door een hele fijne zeef.

Laat een uur afkoelen!

Verwarm een oven op 120 graden. Spreid het beslag dun over een ovenmat op een grote bakplaat.

Gebruik stekers om de juiste vormen te krijgen in je tuilles. Dan bak je het 10 minuten. Laat de tuilles weer afkoelen voor je het gerecht maakt.

Kook de bietensap in tot ongeveer 300 ml.

Breng de azijn aan de kook, haal van het vuur en laat de karwij en de peper in de azijn trekken.

Meng de bietensap, azijn en olijf olie tot een vinaigrette

Doe deze vinaigrette vooral op eigen gevoel!

## Presentatie

Verf de bieten met een laagje olijfolie en sprenkel fleur de sel over de bieten. Plaats 5 plakjes van verschillende groottes op het bord.

Plaats dan de tuiles.

Dan spuit je de geitenkaas mousse op het bord.

Met een lepel voeg je de vinaigrette toe.

Maak af met de roggebloem crumble en de bloemen.



# Dorade/mosselen/artisjok

## Ingrediënten

### Tomatenfondue

10 coeur de boeuf tomaten  
500 ml olijfolie  
rasp van 1 citroen  
16 takjes citroentijm  
1,5 eetlepel zout  
3 eetlepels citroensap

### Zoutkorst

30 eiwitten (of 1 l eiwit)  
2,5 kg zout

### Crêpe beslag

800 ml melk  
2 kleine eieren  
225 g bloem  
2 tl fijngesneden tijm  
2 tl fijngesneden rozemarijn  
2 tl fijngesneden dragon  
2 tl fijngesneden bieslook  
Artisjokkenpuree  
sap van 3 citroenen  
10 artisjokken  
80 ml en 2 el olijfolie  
750 ml witte wijn  
2 geplette knoflooktenen  
3 takjes tijm  
2 tl zout

### Artisjokken “barigoule”

20 baby artisjokken  
2 tl citroensap  
4 tl olijfolie  
2 tenen knoflook  
2 tl zout  
500 ml witte wijn  
2 takjes tijm  
1 takje rozemarijn

### Curry poeder

1 el roze peperkorrels  
1 el witte peperkorrels  
1 el Madras kerriepoeder  
1 el komijnzaad

1 tl kruidnagel  
1 tl nootmuskaat  
¼ kaneelstokje  
Brunoise van groenten  
100 g tuinbonen  
100 g geschilde rode paprika  
in blokjes van 3-4 mm  
10 artisjokken "barigoule"  
In blokjes van 3-4 mm  
½ el taggiasca olijven  
In blokjes van 3-4 mm  
2 el olijfolie  
Mosselen  
2 kg mosselen  
3 sjalotten  
500 ml witte wijn  
1,5 theelepel saffraan  
1 takje tijm  
Dorade  
4 takjes rozemarijn  
4 takjes tijm  
4 takjes platte peterselie  
4 forellen of dorades  
(1-1,2 kg per stuk)  
schoongemaakt en ontschubt  
1,5 citroen dun gesneden in 8 stukken  
Opmaak  
Koolzaadolie om te frituren  
mosselen  
50 g bloem  
zout  
curry poeder  
dorade  
10 eetlepels artisjokkenpuree  
tomatenfondue  
artisjokken barigoule  
groenten brunoise  
tuinboontjes  
24 takjes zeevenkel

## Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de tomaten kruislings in tweeën en verwijder alle zaadjes. Bekleed een bakplaat met opstaande rand met bakpapier en leg de tomaten met de velzijde naar boven op het bakpapier. Bak ongeveer 10 minuten totdat het vel loslaat. Pel de tomaten en doe ze daarna met de olijfolie, de citroenrasp, 8 takjes citroentijm en een snuf zout in een sauspan. Zet de sauspan op een heel laag vuur en kook 2-3 uur (of zo lang mogelijk) totdat al het vocht verdampt is en de tomaten uit elkaar vallen en lichtzoet geworden zijn. Verwijder de takjes citroentijm. Pluk de

blaadjes van de overige takjes citroentijm en roer door de fondue. Breng op smaak met zout en nog wat citroensap.

Klop de eiwitten in een standmixer totdat je medium pieken ziet. Verlaag de snelheid naar de laagste stand en voeg het zout geleidelijk toe. Als het zout is opgenomen, zet dan de beslagkom in de koelkast en laat 1 uur rusten

Klop in een grote kom melk, eieren en bloem. Voeg de kruiden en zout toe en blijf kloppen totdat het een gladde massa is. Verhit een koekenpan op hoog vuur gedurende 2 minuten, zet het vuur laag en laat de pan 4-5 minuten afkoelen. Kwast wat olie in de pan een schep ongeveer 60 cc beslag in de pan en verdeel het gelijkmatig over de pan. Bak gedurende 1 minuut en keer om, en bak vervolgens nog 30 sec. aan de andere kant. Maak zo in totaal 8 crêpes.

Doe het citroensap in een grote kom met ijswater. Verwijder de buitenste bladeren van de artisjok totdat je bij de lichtgele bladeren komt. Spreid deze lichtgele bladeren zodat je bij de stekelige binnenste bladeren komt en de distel (de artisjok behoort tot de familie van de distelbloemen). Schil de steel van de artisjok met een dunschiller en verwijder de harde bladeren van de bodem. Snijd de artisjok doormidden en verwijder met een lepel de stekelige bladeren in het midden en het hooi. Snijd de artisjok in kleine stukken en bewaar ze in het citroenwater om bruine verkleuring door oxidatie te voorkomen. Maak op deze manier alle artisjokken schoon. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote pan op hoog vuur. Giet de artisjokken af en doe ze in de pan, zet de artisjokkenstukken aan gedurende 1 minuut, voeg de witte wijn toe en breng aan de kook. Reduceer de witte wijn tot ongeveer de helft en voeg 350 ml water, de geplette knoflookteen en de tijm toe. Bedek met een cartouche (deksel gemaakt van bakpapier). Zet het vuur laag en laat de artisjokken koken/sudderend tot ze zacht zijn (15-20 minuten). Giet de artisjokken af, verwijder de tijm en de knoflook en bewaar het kookvocht. Doe de artisjokken in een blender en voeg 250 ml kookvocht toe. Terwijl de blender nog draait voeg je vervolgens nog langzaam de olijfolie toe. Breng de puree op smaak met zout en zet op ijs weg. Meng in een grote kom de het citroensap met 3 liter water. Snijdt de top van de artisjokken af, en verwijder de buitenste bladeren. Schil de artisjok met een scherp mes, verwijder de stengel, snijd de artisjok in de lengte in 4-en. Bewaar in het citroenwater totdat alle artisjokken schoongemaakt zijn. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een sauspan op middelhoog vuur. Giet de artisjokken af en doe ze met de knoflook in de pan. Bak ze 1 minuut en breng op smaak met zout. Haal de pan van het vuur en voeg de witte wijn toe. Zet terug op het vuur en breng aan de kook, en voeg nog 2 eetlepels olijfolie toe., de tijm en de rozemarijn. Dek af en kook de artisjokken op middelhoog vuur tot ze zacht zijn (2-3 minuten). Breng op smaak met zout, haal van het vuur en laat afkoelen in het kookvocht. Bewaar 10 van deze artisjokken voor de brunoise van groenten (zie hieronder). Rooster alle kruiden op middelhoog vuur in een kleine koekenpan, totdat de aroma's vrijkomen. Maal alles tot een fijne substantie en zet droog weg.

Breng een pan gezouten water aan de kook. Voeg de tuinbonen toe en kook ze gedurende 2 minuten. Doe ze vervolgens in een schaal met ijswater. Als ze afgekoeld zijn, laat ze dan uitlekken en dop ze. Snijd in bokjes van 3-4 mm. Houd enkele dubbelgedopte tuinbonen over voor de garnering. Doe de paprika in het kookwater en kook gedurende 30 seconden. Doe ze vervolgens over in een schaal met ijswater en giet ze af zodra ze afgekoeld zijn. Doe de brunoise van tuinbonen, artisjokken, olijven, en paprika met de olijfolie in een kleine kom.

Maak de mosselen schoon onder koud stromend water. Verwarm een grote bakpan totdat deze heel heet is en voeg de olijfolie toe. Voeg de mosselen en sjalotten toe en bak ze kort op hoog vuur. Voeg vervolgens de witte wijn toe met de saffraan en de tijm en kook (afgedekt) op hoog vuur totdat  $\frac{3}{4}$  van de mosselen geopend is. Giet over in een vergiet dat op een kom geplaatst is en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Giet het vocht uit de kom door een fijne zeef en bewaar. Haal alle mosselen uit de schelpen die geopend zijn en bewaar in het gezeefde kookvocht. Gooi de niet geopende

mosselen weg.

Verwarm de oven voor op 170°C. Doe een takje rozemarijn, tijm, peterselie en 2 schijven citroen in de buikholte van elke vis. Leg 2 crêpes naast elkaar zodat ze elkaar gedeeltelijk overlappen. Wikkel de vis in de crêpes zodat de vis helemaal bedekt is. Bekleed een bakplaat met bakpapier en bestrijk deze met een laag zoutkorst van 6-7 mm dik. De laag moet langer en breder zijn dan de vis. Leg de in de crêpes gewikkelde vis op de zoutkorst. Bestrijk de bovenkant vervolgens met een gelijkmatige gladde laag zoutkorst met behulp van een spatel. Het pakketje met de vis moet volledig bedekt zijn. Maak met de rand van de spatel een schubachtig patroon. Herhaal voor de andere 3 vissen. Plaats de vis in de oven gedurende 7-8 minuten. Draai de pakketjes om en bak nog eens 8 minuten. Haal uit de oven en laat 5 minuten rusten.

## Presentatie

Verwarm de koolzaadolie in een sauspan tot ongeveer 200°C. Haal de mosselen door de bloem, en schud de overtollige bloem eraf. Doe de mosselen in de pan en bak 20-30 seconden, totdat ze krokant zijn. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met zout en het curry poeder. Verwijder de bovenlaag van de zoutkorst zodat het zout en de vis niet met elkaar in aanraking komen. Vouw de crêpes open zodat je de vis kunt zien en verwijder het vel van de vis, en schep een mooie portie vis eruit. Plaats het midden op het bord. Verwarm de artisjokken puree in een kleine sauspan en plaats een eetlepel naast de vis. Schep een klein beetje tomatenfondue op en naast de vis. Garneer met de gebakken mosselen, de artisjokken 'barigoule', de groenten brunoise, en 3 takjes zeevenkel. Maak op deze manier 10-12 borden op.





# Varkenshaas/zoete aardappel/pruimen/amaretti

## Ingrediënten

### INGREDIËNTEN

3x350 g varkenshaas

Boter

Peper

Zout

600 gr grote zoete aardappelen

85 gr boter

180 ml kippenbouillon

Takje tijm

Theelepel zout

300 gr zoete aardappelen in gelijke blokjes van ca 2 cm

150 gr boter

1 theelepel zout

180 ml volle melk

180 ml room

2 tl Pimentbessen

2 tl zwarte peperkorrels

6 kruidnagels

1 steranijs

1 kaneelstok

500 ml rode wijn

500 ml rode port

100 gr suiker

40 gr Earl Grey theeblaadjes

12 gedroogde pruimen

350 ml kippenbouillon

25 gr boter

Koolzaad olie

3 verse pruimen

6 gedroogde pruimen

200 gr Guanciale (hanos)

1 sjalot fijn gesneden

Tak thijm

zout

0.5 L kippenjus (hanos)

20ml Banyuls azijn

250 gr amandel pasta

220 gr suiker

60 gr bittere amandelen

1 ½ ei

90 gr bloem

Koolzaad olie

15 Bosui stengels gepeld  
Fleur the sel  
Zwarte peper  
50 gr boter  
2 eetlepels Kippenjus  
Bieslook  
Varkenshaas  
Zoete aardappel puree  
Pruimen in thee  
Vlees jus  
Amaretti crumble

## Bereidingswijze

### BEREIDINGSWIJZE

Oven 170 graden voor verwarmen.

Haal het vlees 30 min voor gebruik uit de koelkast en dep droog.

Kruid het vlees met peper en zout.

Bak de varkenshaas 2 minuten rondom op hoog vuur dicht.

Doe het in een ovenschaal en plaats in de oven en bak rosé 10 minuten in de oven.

10 minuten in aluminiumfolie laten rusten.

Portioneer het vlees straks voor 12 couverts.

#### Zoete aardappel parisienne

Schil de aardappel en haal met een meloenboller bolletjes uit de aardappelen. Smelt 25 gram boter op matige warmte in een steelpan Doe de bolletjes aardappel en een theelepel zout in de steelpan.

Bak en roer ca 3 minuten en voeg daarna de bouillon en tijm toe. Breng aan de kook en laat daarna 20 minuten met deksel sudderen op laag vuur tot ze zacht zijn.

Voeg de rest van de boter toe en laat 2 minuten sudderen tot deze glazig is. Zet weg tot het tijd is om te serveren.

#### Zoete aardappel puree

Smelt op matig vuur de boter in een pan. Bak en roer de aardappelen 10-15 minuten tot ze zacht zijn. Voeg het zout toe en voeg de melk en room toe. Laat ca 10 minuten sudderen. Let op dat het niet te veel inkookt. Pureer de aardappelen in een blender tot deze volledig glad is. De puree moet later warm geserveerd worden. Deze kun je opwarmen

#### Gedroogde pruimen in thee

Rooster alle kruiden in een sauspan op matige vuur ca, 1 minuut. Doe de rode wijn, rode port en de suiker er bij.

Breng aan de kook op matige warmte en reduceer tot de helft. Haal van het vuur en voeg de thee toe. Laat dit 5 minuten trekken met regelmatig omscheppen.

Zeef de saus en doe de ontpitte pruimen er bij. Laat afgedekt afkoelen tot kamertemperatuur.

Haal de pruimen uit de saus.

Doe de kippenbouillon erbij.

Verwarm en reduceer de saus tot deze de dikte van honing heeft. Doe de pruimen er weer bij en voeg de boter toe. Zet weg, verwarm weer op lage temperatuur wanneer er geserveerd gaat worden.

#### Vlees jus

Verhit een scheutje olie in een sauspan en voeg dun gesneden en gehakte Guanciale spek toe. Bak

ca 5 minuten het spek uit. Zeef, vang het vet op en bewaar de spekjes voor later (opmaak). Verhit een scheut olie in een sauspan, voeg de klein gesneden sjalot en in blokjes gesneden verse en gedroogde pruimen toe. Doe een snuf zout en de tijm er bij en smoor gedurende 5 minuten totdat de pruimen zacht zijn. Giet de kippenjus er bij, laat alles op laag vuur tot de heft reduceren Zeef de jus en voeg het vet van de spekjes toe en breng op smaak met de Banyuls azijn.

Amaretti crumble

Verwarm de oven op 165 graden.

Mix in de keukenmachine de amandelpasta (kamer temp), suiker, bittere amandelen en het ei. Doe de bloem er bij met een eetlepel water. Mix tot alles homogeen is.

Doe het deeg in een spuitzak en maak koekjes van ongeveer 1 eetlepel deeg.

Verspreiden over de bakplaat en laat ca. 25 minuten bakken tot ze goud bruin zijn. Haal uit de oven en laat afkoelen

Verlaag de oven temperatuur naar 80 graden. Hak de koekjes fijn en verspreid de crumble over de bakplaat. Laat deze ca 20 minuten drogen tot dat ze krokant zijn. Serveer bij de opmaak

## Presentatie

### PRESENTATIE

Snij de varkenshaas in porties

Breng een pan met zoutwater een de kook en blancheer 12 stuks bosui ca. 1 minuut , koel af in ijswater.

Gebruik de 3 restende bosui dun gesneden voor garnering

Schroei de pruimen op het vrucht vlees 15 sec dicht in een sauté pan. Voeg 1 eetlepel boter toe en glaceer. Leg straks 1 pruim het vrucht vlees naar boven op het bord.

Verwarm een sauspan en doe daar 1 eetlepel boter en 1 eetlepel kippenjus in. Voeg de geblancheerde bosui toe verwarm en glazeer deze. Leg straks over het vlees als garnering

Verwarm een sauspan en doe daar 1 eetlepel boter en 1 eetlepel kippenjus in. Voeg de zoete aardappelbolletjes toe om te glaceren.

Gebruik ongeveer 1 eetlepel puree en smeer deze van links naar rechts op het bord. Leg een stukje varkenshaas op de puree, leg de pruim en de twee soorten bosui erop. Sprenkel jus over het gerecht en maak daarna af met fijn gesneden bieslook en de Amaretti crumble. Leg er de bolletjes zoete aardappel bij en voeg fleur de sel en peper naar smaak toe. Eet smakelijk!



# Kwartel/roodlof/dadel/jeneverbess

## Ingrediënten

### INGREDIËNTEN

Schil van 1,5 navel sinaasappel in kleine stukjes.

2 eetlepel Fleur de sel

3 theelepels jeneverbessen

1 bosje peterselie

250ml koolzaad olie

½ Granny smith appel

1 kleine ui

¼ Limoengras

1 Eetlepel Madras kerriepoeder

1 Kaffir limoenblad

12 Dadels

Olijfolie

12 roodlof, gehalveerd en getrimd tot 5cm

Rode wijn kookvocht

3 theelepels zout

Scheut koolzaad olie

300 gr fijn gesneden roodlof (de reststukken)

75 gr fijn gesneden sjalot

35 gr fijn gesneden gember

1 liter wijn

½ liter port

1 steranijs

5 peperkorrels

1 kruidnagel

360 ml Rode wijn kookvocht

10 gr boter

3 cara cara sinaasappelen

½ theelepel korianderzaad

½ theelepel venkelzaad

60 ml water

Eetlepel kerrie olie

90 gr boter

7,5 gr poedersuiker

2 Theelepels zout

4 grote vellen filodeeg

Theelepel Oranje jeneverbess poeder

Theelepel Peterselie poeder

250 ml soja saus

125 ml honig

2 eetlepels gehakte knoflook

125 ml olijf olie  
12 kwartels  
11/2 eetlepels zout  
3 eetlepels koolzaad olie  
12 eetlepels Soja glazuur

## Bereidingswijze

### INGREDIËNTEN

Schil van 1,5 navel sinaasappel in kleine stukjes.

2 eetlepel Fleur de sel  
3 theelepels jeneverbessen

### BEREIDINGSWIJZE

Oranje jeneverbes poeder

Pak een bord en omwikkel strak met plasticfolie, strooi de sinaasappelschil er bovenop. Droog de schil in de magnetron met tussenpozen van 20 sec. tot hij volledig gedehydrateerd is, ongeveer 2 minuten. Meng de gedroogde schil met de fleur de sel en de gemalen jeneverbessen. Bewaar in een luchtdicht bakje voor op de Allumettes

1 bosje peterselie Peterselie poeder

Pak een bord en bedek met keukenpapier. Leg de peterselie blaadjes gelijkmatig op het papier en dek af met keukenpapier. Ontvochtig de peterselie ca 3 min in de magnetron met tussenpozen van 30 sec. Verwissel steeds het papier tot de blaadjes gedroogd zijn. Koel de gedroogde blaadjes tot kamertemperatuur en vermaal deze tot een fijn poeder in een vijzel. Bewaar in een luchtdicht bakje voor op de Allumettes

250ml koolzaad olie

½ Granny smith appel

1 kleine ui

¼ Limoengras

1 Eetlepel Madras kerriepoeder

1 Kaffir limoenblad Kerrie olie

Verhit op laag vuur 125 ml olie. Snij de appel, ui en limoengras in kleine stukjes en voeg toe. Smoor totdat het glazig is zonder te karamelliseren voor ca. 5 minuten. Voeg de madras kerriepoeder toe en bak mee gedurende 2 minuten. Doe de rest van de olie en het limoenblad er bij en verwarm alles tot 160 °C. Haal van het vuur en laat het nog 20 minuten trekken. Zeef daarna door een koffiefilter.

Gebruik de kerrie olie in de Oranje puree

(bewaren de rest voor de andere kookavonden)

12 Dadels

Olijfolie

Dadel bolletjes

Snij de dalen over de lengte doormidden en verwijder de pit. Schraap de schil weg met een mesje.

Doop je vingers in olijfolie en rol de dadels tot 24 bolletje.

12 roodlof, gehalveerd en getrimd tot 5cm

Rode wijn kookvocht

3 theelepels zout

Snijd eerste de roodlof, maak eerst de rode wijn kookvocht om daarna de roodlof daarin te koken

Haal uit de binnenkant van de witlof zodat 12 mini witlofjes overblijven van ca van ca 5 cm groot zodat e De rest van de roodloof fijn snijden, die wordt gebruik voor het maken van de rode wijn kookvocht.

Plaats de kleine stronkjes roodloof in een pan en giet de rode wijn kookvocht erover tot de roodloof onder staat (ps houd nog 360 ml over voor het serveren). Breng aan de kook en zorg ervoor dat de pan goed afgesloten is met de deksel en kook ongeveer 15-20 minuten tot de gaar zijn.

Scheut koolzaad olie

300 gr fijn gesneden roodloof (de reststukken)

75 gr fijn gesneden sjalot

35 gr fijn gesneden gember

1 liter wijn

½ liter port

1 steranijs

5 peperkorrels

1 kruidnagel Rode wijn kookvocht voor de roodloof

Verhit de olie op matig vuur en voeg de resterende fijngesneden roodloof, sjalot en gember toe. Smoor gedurende 10 minuten en blus af met de rode wijn en port. Voeg de anijs, peper en kruidnagel toe. Kook voor de helft in. Zeef en laat snel afkoelen, gebruik dit voor het koken en serveren van de roodloof.

360 ml Rode wijn kookvocht

10 gr boter

Roodloof afmaken voor serveren

Verwarm op matig vuur een saute pan.

Breng het kookvocht aan de kook en laat het inkoken tot één eetlepel. Voeg 10gr boter toe en glazeer.

Verwarm de roodloof in dit vocht, haal de witlof uit de pan, verwijder het overtollige nat en serveer.

3 cara cara sinaasappelen

½ theelepel korianderzaad

½ theelepel venkelzaad

60 ml water

Eetlepel kerrie olie

Oranje puree

Was de sinaasappelen en snij de boven en onderkant er af. Hou de schil aan de sinaasappel en snij deze in plakjes van ca 2 cm.

Stop de koriander en venkelzaadjes en een kruidenei of een leeg theezakje. Doe de sinaasappel, kruiden, suiker en het water in een sauspan. Laat gedurende 30-40 minuten op laag vuur sudderen totdat het water is verdampt en de sinaasappels zacht zijn. Haal de kruiden er uit. Pureerde sinaasappelen op hoge snelheid in een blender tot een gladde massa.

Allumettes

Verwarm de oven op 150°C.

Klaar de boter in een sauspan, verwijder het schuim en witte melk deeltjes.

Meng de suiker en het zout en vijzel deze fijn.

Smeer met een kwast het 1e vel filodeeg met de geklaarde boter. Bestuif dit dun met het suiker/zout mengsel. Leg het 2e vel filodeeg hier op en herhaal bovenstaande tot de 4e laag. Snij het filodeeg in (12) dunne repen

Leg bakpapier op een bakplaat en smeer het papier in met boter. Leg de dunne repen filodeeg naast elkaar. Smeer een 2e vel bakpapier in met boter en leg deze met de beboterde kant op het filodeeg.

Neem een 2e bakplaat en plaats die daar bovenop, leg op de bakplaat iets zwaars wat tegen hitte

kan (braadpan). Bak 12-15 minuten goudbruin in de oven. Roer het oranjejeneverbes poeder en de peterselie door elkaar, sprenkel het mengsel over de warme Allumettes en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur. Bewaar voor de opmaak van het gerecht.

Soja glazuur

Voeg de soja , honing en knoflook samen in een sauspan en reduceer ca. 40 min op laag vuur. Zeef het residu en roer deze door de olijfolie

Geroosterde Kwartel

Verwijder de borst en laat de vleugelbeenderen eraan zitten. Schraap het bot schoon en knip de punt er af.

Gebruik het karkas en botten om de kwartel jus te maken.

Zout beide kanten van de kwartel en verdeel ze in 12 sous vide zakken en vacuümeer. Kook de kwartel 15 minuten op 65 graden, laat 5 minuten rusten en verwijder dan de zak.

Zodra je klaar bent om de kwartel te braden, dep ze droog .

Verhit (2) braadpannen op middel hoog vuur, verdeel de olie en braad de kwartels 2 minuten op elke zijde. Schroei eerst de huid dicht en draai dan om. Voeg de soja glazuur toe en lepel het over het vlees.

Haal de kwartels uit de pan, haal het overtollig vocht weg en maak klaar om te serveren.

Kwartel jus met dadels

Verhit de olie op hoog vuur en voeg de restjes kwartel en het bot toe. Bak deze ongeveer 10 minuten totdat ze goud bruin zijn aan alle zijden. Voeg de dadels en currypoeder toe. Smoor totdat de dadels zacht zijn. Voeg de kippenjus toe en laat 45 minuten sudderen. Zeef de jus, reduceer totdat de jus aan een lepel blijft plakken. Voeg als laatste het oranjebloesemwater toe.

## Presentatie

Verwarm de Oranje puree, breng 1 lepel aan op het bord en veeg deze uit. Leg twee kwartelborstjes er bovenop.

Snij de rode witlof doormidden en leg die op het bord samen met twee dadels. Leg de Allumette op de kwartel. Maak af met een snuf Oranje jeneverbes poeder en besprenkel de kwartel met kwartel jus.



# Kastanje/hazelnoot/druiven

## Ingrediënten

Pistache tuile

225 gram suiker

225 gram boter

170 gram glucose siroop

90 gram melk

150 gram fijn gemalen pistache noten

Kastanje banketbakkersroom

1 blaadje gelatine

350 gram Kastanje puree (creme de marrons)

300 gram room

300 gram melk

130 gram suiker

60 gram custard poeder

Klein beetje zout

1 vanillestokje

2 eieren

4 eidooiers

50 gram zachte boter

Kastanje Bavarois

3 cups kastanjabanketbakkersroom

1 cup room

Hazelnoot meringues

3 eiwitten

150 gram suiker

75 gram fijngemalen Gebrande of geroosterde hazelnoten

1 Gasbrander

Hazelnoot pavlovas

3 eiwitten

150 gram suiker

Gouden rozijnen

360 ml Sauternes

120 gram gele rozijnen

In Riesling gepocheerde witte druiven

100 gram witte pitloze druiven

350 milliliter Riesling wijn

Pistache ijs

230 gram pistache noten zonder schil en gebrand

1000 gram melk

130 gram suiker

7 eigelen



145 gram pistache pasta

EXTRA UITDAGING

Yoghurtgel met gele rozijnen

100 gram suiker

3.5 gram agar-agar

390 gram griekse yoghurt

150 ml water

De helft van de gouden rozijnen die je gemaakt hebt

Extra:

Hazelnoot crumble

Pistache crumble

(fijngemalen/ gehakte noten)

Rode pitloze druiven (gehalveerd)

## Bereidingswijze

Doe de suiker, boter, glucose, en melk in een pak en verwarm tot 105 graden. Blijf roeren!

Haal van het vuur en roer de pistaches erin.

Verdeel het beslag zo dun mogelijk (halve cm ongeveer) op een bakpapier of ovenmat en laat afkoelen in de koeling. Eventueel tussen 2 bakpapiertjes uitrollen.

Verwarm de oven voor op 180 graden en bak de tuiles 6 tot 8 minuten.

Leg de gelatine in koud water voor 10 minuten.

Meng de kastanjepuree, room, melk, en de helft van de suiker in een pan en verwarm tot net aan kookpunt.

In een andere kom meng je de custard poeder, de rest van de suiker, en de vanille zaadjes. Klop de eieren en de eigelen door dit mengsel.

Giet heel langzaam het warme mengsel bij het koude mengsel.

Blijf opkloppen terwijl je het gehele mengsel nu langzaam aan de kook brengt. De banketbakkersroom zal nu redelijk snel dikker worden, dus blijf goed kloppen!

Wanneer hij goed is haal je hem van het vuur en laat je het iets koelen. Knijp de gelatine uit en voeg deze toe aan het nog iets warme mengsel. Voeg nu ook de zachte boter toe en blijf roeren tot je een mooie massa krijgt. Je kunt de massa nog door een fijne zeef halen. Laat daarna goed koel worden in de koelkast.

Gebruik de banketroom die je hierboven hebt gemaakt om de bavarois te maken. Verdeling is 3 delen banketroom en 1 deel slagroom. Gebruik cups of een andere maatstaaf.

In een mixer met garde doe je de banketroom om iets los te kloppen en dan voeg je langzaam de slagroom toe en blijf je kloppen tot je luchtige pieken kunt vormen. Houd de bavarois koel tot je deze serveert.

Verwarm de oven voor op 100 graden.

Klop de eiwitten stijf op in een vetvrije kom en voeg langzaam de suiker in delen toe en blijf kloppen.

De suiker moet goed oplossen. Blijf kloppen tot je mooie stijve en glanzende pieken kunt maken.

Vouw de hazelnoot poeder erdoor. Spuit kleine dotjes meringues op een bakpapier en doe ze 1 uur in de oven. Daarna afbranden met de basbrander.

Je doet precies hetzelfde als hierboven alleen deze droog je 30 minuten in de oven zodat de

binnenkant zacht blijft. Officieel iets warmer dan bovenstaande. Je kun ook ervoor kiezen om alles in 1 keer te doen. Dan maak je de pavlovas groter dan de merengue en laat je ze er even lang in zitten. Pavlovas niet afbranden.

Reduceer de Sauternes tot de helft en haal van het vuur. Voeg de rozijnen direct toe in de warme vloeistof. Laat 2 uur staan.

Pel de druiven. Begin met een klein mesje bovenaan de druif en pel voorzichtig naar beneden. Laat het vlees zoveel mogelijk heel.

Breng de Riesling aan de kook en voeg de druiven toe. Laat nog 5 minuten door koken.

Haal van het vuur en laat 10 minuten staan.

Koel de druiven snel terug met ijs, ijswater of in de koelkast. Moeten koud geserveerd worden.

Als de pistaches niet geroosterd zijn doe dat dan eerst!

Als ze wel geroosterd zijn verwarm de melk en de helft van de suiker tot net aan de kook. Voeg de pistachenoten toe, haal van het vuur en laat 15 minuten staan.

Pureer de melk en de pistachenoten in een blender en zeef door een super fijne zeef. In een andere kom meng je de rest van de suiker, de eigelen en de pistachepasta, en een beetje zout.

Voeg alles samen, laat nog wat afkoelen en draai er dan ijs van. Zodra het klaar is in de machine is het fijn als je het nog even kan invriezen.

#### EXTRA UITDAGING

Meng het water samen met de suiker en de agar-agar in een pan. Verwarm de pan en blijf roeren tot de suiker en de agar-agar is opgelost. Giet dit mengsel over in een bakplaat of een andere grote schaal en laat koelen in de koelkast tot het stevig is geworden. Gooi nu dit mengsel en de helft van de yoghurt in de blender en draai tot een mooie gladde massa. Duw dit mengsel door een fijne zeef en vouw daarna de rest van de yoghurt door het mengsel. Je zou dan een mooie gel moeten hebben.

Draai de rozijnen glad in een blender en verarm in een pan voor drie minuten om wat droog te koken. Passeer door een fijne zeef.

Voeg dan ¼ cup van de puree samen met 1 eetlepel van de gel, en meng dit goed door elkaar.

## Presentatie

Maak 2 strepen op het bord van de hazelnoot puree.

Maak 3 dotjes van de kastanje bavarois.

Zet twee kleine merengue op de bavarois dots en een pavlova op de derde.

Met een lepel voeg je wat hazelnoot crumble toe op 1 van de puree strepen.

En op de andere de pistache crumble.

Leg er ook de witte druiven, de rozijnen, de rode druiven op het bord.

Als laatste maak je een quanelle van de hazelnoot ijs en leg je een tuile op het ijs.

Als je het gemaakt hebt: voeg ook de gel toe

Of je doet lekker wat je zelf mooi vindt!