

## Juni 2013

Lauwarme salade van zalm met asperges en peultjes, soja vinaigrette en wakame

Gazpacho met geitenkaas en groene kruidenfilo

Dikke schol met komkommer, zeekraal, dragon, toast met gemarineerde coquilles en gebakken oesterzwammen

Op lage temperatuur gegaarde entrecôte met knoflook en rozemarijn, aardappel-broccolikroketjes, bietenchips en een jus van rode wijn

Cannoli gevuld met advocaatmousse en chocoladesaus

# Lauwarme salade van zalm met asperges en peultjes, soja vinaigrette en wakame.

## Ingrediënten

Voor de vinaigrette:

100 ml visfond  
2 stengels citroengras  
1 dl zoute sojasaus  
1 dl sake  
½ citroen  
Teen knoflook  
1 el honing  
2 el gembersiroop  
1 cm verse gember  
1 ½ dl zonnebloemolie  
3 el sesamolie  
2 el blank sesamzaad  
1 el zwart sesamzaad  
Pakje allesbinder

Salade:

300 gr peultjes  
12 witte asperges  
10 lente uitjes  
2 tenen knoflook  
¼ krop frisee sla  
1 krop little Gem  
Doosje Daikon cress  
60 gram Wakame

Zalm:

600 gram zalmfilets op vel  
1 dl lichte sojasaus  
10 gr sesamzaadjes  
Witte peper  
Zeezout  
Balsamico mayonaise  
25 cc balsamico azijn  
2 dl mayonaise

## Bereidingswijze

1) Soja-sesam-koriander vinaigrette.

Bereidingswijze: Snijd de citroengras zo fijn mogelijk en voeg dit toe aan de visbouillon. Laat dit op een lage stand 5 minuten trekken. Passeer dit vervolgens door een zeef. Verwarm de saké tot de alcohol verdampt. Voeg dan de sojasaus, citroensap, honing en gembersiroop en knofl ook toe. Laat dit mengsel 5 minuten trekken. Passeer dit vervolgens door een zeef. Voeg de citroengrasbouillon en sojacompositie bij elkaar en breng aan dit aan de kook. Bindt dit af met Allesbinder. Breng dit op smaak met suiker naar behoefte. Giet de sesam- en zonnebloemolie boven op de sojasaus. (NIET ROEREN). Rooster de witte sesamzaadjes in een droge koekenpan goudbruin en meng ze samen met de zwarte sesamzaadjes. Voeg alle sesamzaadjes nu toe aan de soja vinaigrette (NIET ROEREN).

Salade:

Zet bij binnenkomst de peultjes op ijswater, daardoor zijn ze beter af te halen. Maak de peultjes schoon en blancheer deze vervolgens beetgaar in kokend water met bakpoeder en zout. Spoel de peultjes direct af met koud water en laat ze goed uitlekken.

Schil de asperges rondom en verwijder 1,5 cm van de onderzijde (het harde gedeelte). Snijd vervolgens de asperges schuin af in stukken van 3 a 4 cm.

Snijd de groene top af van de lenteuitjes af. Vervolgens snijd je de stengels schuin af in lange stukken. Vul een schaal met water en ijsklontjes en leg hier de lente-uitjes in. Vervolgens kun je deze stengels laten uitlekken op keukenpapier. Pel en snijd de knoflook in dunne plakjes. Was en droog de Frisée in een slacentrifuge.

Zalm

Snijd eventuele bruine gedeeltes uit de zalm. Maak vervolgens van de zalm blokjes van 1cm. Bewaar de afgedekte blokjes voor de eindbereiding in de koelkast. Rooster de sesamzaadjes in een koekenpan tot ze goudblond van kleur zijn. Verwijder de zalm uit de koelkast 10 minuten voordat je deze gaat bereiden. Bestrooi de zalm dan licht met zeezout.

Haal de zalmblokjes op het laatste moment door de sojasaus en bestrooi deze met sesamzaadjes en vers gemalen witte peper.

Balsamico-mayonaise.

Meng de azijn met de mayonaise tot een homogene massa.

Wok:

Veeg de wok schoon met een stuk keukenpapier. Verhit de wokpan tot deze bijna gaat walmen. Voeg vervolgens 2 el olie toe en wok de asperges kort. Voeg de peultjes en kort daarna de lente-uitjes toe. Houd de groente continu met een spatel in beweging (van binnen naar buiten) zodat het gelijkmatig warm wordt en kleurt. Voeg als laatste de knoflook toe en roer alles goed door. Serveer direct of schep alles uit de wok in een schaal, zodat het niet te ver doorgaart.

## Presentatie

Leg drie blaadjes Little Gem in één lijn op elk bord en vul de blaadjes met de groente. Leg er een paar zalmblokjes op. Verdeel de Frisée (gebruik het geel van het hart) erover en lepel er de sesamvinaigrette erover en een beetje erom heen. Als laatste plaats je een takje cress op het geheel.



# Gazpacho met geitenkaas en groene kruidenfilo

## Ingrediënten

1 komkommer  
2 stengels bleekselderij  
2 rode paprika's  
3 sjalotten  
6 vleestomaten  
1 el tomatenpurree  
7 dl tomatensap  
2 tenen knoflook  
1/3 rode peper  
1 tl venkelzaad  
Beetje worchestersaus  
Mespuntje tabasco  
Mespuntje kaneel  
2 el olijfolie  
Peper en zout  
400 gram geitenkaas in korst en stro  
1 sjalotje  
1 teen knoflook  
¼ bosje peterselie  
¼ bosje basilicum  
1 citroen  
100 cl room  
2 vellen filodeeg  
2 eierdooiers  
50 gram roomboter  
1/8 bosje dragon  
1/8 bosje dille  
1/8 bosje kervel  
1/8 bosje bieslook  
1 stokbrood

## Bereidingswijze

### Gazpacho:

Snipper de ui, pel de knoflook en snijd deze fijn. Fruit deze ingrediënten samen in de olijfolie. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze. Voeg hier de venkelzaad, tabasco, tomatensap, kaneel, Worcestershire sauce en zeezout toe. 2) Pliseer de tomaten (inkruisen, onderdompelen in heet water en afkoelen in ijswater). Verwijder vervolgens het vel van de tomaten en snijd ze vervolgens in grove stukken. Snijd de komkommers in de lengte door en verwijder de zaadlijsten. Snijd de komkommers in grove stukken. Paprika's Snijd de paprika's in de lengte door en verwijder de zaadlijsten. Snijd de paprika's in grove stukken. Rode peper Snijd het groene gedeelte van de rode peper af. Rol de peper zachtjes heen en weer, zodat alle zaadjes eruit vallen. Snijd de peper in stukjes. Bleekselderij Verwijder de nerven van de stelen door deze in de lengte af te halen. Snijd de stengels vervolgens in grove stukken. Voeg alle ingrediënten van punt 1 en 2 samen in de blender/ keukenmachine en draai dit tot een gladde massa. Zeef het mengsel in een dubbele zeef of puntzeef. Een pollepel kan als hulpmiddel dienen om de massa door de zeef te krijgen. Nogmaals dit mengsel monteren met 2 dl olijfolie met behulp van een staafmixer. Eventueel zout en peper naar smaak toevoegen. Bewaar dit mengsel in de koelkast. Tip: Als u de gazpacho een dag van tevoren bereid, dan is het smakelijker om de compositie na het blenderen in de koelkast te bewaren en de volgende dag pas het mengsel te zeven en te monteren.

### Geitenkaas:

Bereidingswijze: Hak de kruiden fijn. Verwijder de korst van de geitenkaas. Draai de kaas in de keukenmachine glad en voeg de sjalot, knofl ook en kruiden toe. Maak eventueel op smaak met citroen. Als de compositie te stevig is, een beetje room toevoegen. Zet dit weg in de koelkast tot gebruik.

### Kruidenfilo

Snijd de bieslook in dunne ringetjes. Pluk de kervel, de dragon en de dille. Gebruik hiervan ALLEEN de topjes en fi jne blaadjes, dus niet de steeltjes. Leg een vel fi lodeeg op een siliconen bakmatje en bestrijk deze met losgeklopt eigeel. Verdeel de kruiden regelmatig over het fi lodeeg. Leg nu voorzichtig het tweede vel fi lodeeg (dat ingesmeerd is met eigeel) op het eerste vel en rol dit met de deegroller strak over het eerste vel. Strijk de bovenkant in met de gesmolten boter. Leg het deeg kort in de vriezer. Snijd het filodeeg nu met behulp van een pizzasnijder in de gewenste vorm (stroken van 1 cm breed en 10 cm lang. Bak het af in de oven op 150°C in ongeveer 15 minuten. Voel hierna of het

filodeeg gaar is. Eventueel nadrogen op 60°C.



# Dikke schol met komkommer, zeekraal, dragon, toast met gemarineerde coquilles en gebakken oesterzwam

## Ingrediënten

### Visfond:

2 kg visgraten (tong of tarbot)

1 prei

1 ui

3 tenen knoflook

8 witte peperkorrels

1 laurierblad

1 stengel bleekselderij

1 winterwortel

2 el zonnebloemolie

Peterseliesteeltjes

4 takjes dragon

4 takjes dille

2 dl witte wijn

3 dl water

### Sjalotten mayo:

2 sjalotten,

2 eidooiers

½ el mosterd

2.5 el natuurazijn

2.5 dl zonnebloemolie

Peper en zout

### Komkommer:

1 komkommer

3 takjes dragon

1 citroen

Allesbinder

### Visjus:

2 sjalotten

2 el zonnebloemolie

Zeste van citroen

10 gekneusde witte peperkorrels

3.5 dl room

3 dl noilly pratt

3 dl droge witte wijn

5 dl visfond (zie boven)

3 el crème fraîche

2 eiwit

Toast met coquilles

10 coquilles

Citroenolie

4 sneetjes witbrood

50 gram zeekraal

### Schol:

12 scholfilets

Kurkumamix

Peper zout

Oesterzwammen

250 gram kleine oesterzwammen

Takje dragon

## Bereidingswijze

### Visfond:

Bereiding: Visgraten uitspoelen met koud water en in stukken hakken. Bouquette snijden. Graten aanbakken in hete zonnebloemolie in een pan. Blus het af met witte wijn en vul het aan tot dat de graten onder water staan. Breng de bouillon aan de kook en schuim het af. De bovenstaande ingrediënten toevoegen. Laat dit ongeveer 20 minuten trekken.

Passeer het geheel door een zeef en daarna door een passeerdoek. Kook dit op sterkte in.

Sjalotten mayo:

Snipper de sjalotjes fijn en zweet deze aan in zonnebloemolie en laat het afkoelen. Meng de eidooiers, mosterd en azijn in een blender en voeg langzaam olie toe, terwijl de blender aan staat tot er een gladde massa ontstaat. (of tik deze met de hand) Voeg de sjalotten toe en breng het geheel op smaak met peper en zout. Tip: De sjalottenmayonaise krijgt een frissere smaak door crème fraîche of boerenyoghurt toe te voegen.

Komkommer:

Bereidingswijze: Boor pareltjes uit de ongeschilde komkommer (niet uit de zaadlijsten). Breng water aan de kook, voeg een beetje zout toe en blancheer de komkommerparels al dente. Giet de komkommerparels af en voeg 4 el visfond toe. Bind het licht af met allesbinder. Voeg op het laatste moment gehakte dragon toe en breng dit op smaak met citroenrasp. Visjus.

Bereidingswijze: Snipper de sjalotten fijn. Verhit de zonnebloemolie en zweet de sjalotjes met citroenzestes. Voeg de peperkorrels en een beetje zout toe en blus af met de Noilly Prat, visfond en witte wijn. Kook dit in tot 1/3 van de vloeistof. Voeg de slagroom en crème fraîche toe en kook in tot de saus een bindende bubbel vertoont. Blender de visjus kort en breng op smaak met peper en zout. Voeg 1 dl eiwit toe en doe het geheel warm in de shifon en breng op druk. Toast met gemarineerde coquilles.

Snijd de coquilles in dunne plakjes en houd deze in vorm. Overgiet de plakjes met citroenolie en laat deze in de marinade staan. Blancheer de zeekraal kort. Rooster het brood en maak er 10 toastjes van. Bespuit deze met sjalottenmayonaise en schik de plakjes gemarineerde coquille op toast.

Schol

Bereidingswijze: De oven voorverwarmen op 180°C. Prepareer de schol, eventueel bijsnijden. De vis met kurkumamix en peper bestrooien aan de bolle zijde. Bak in een grote koekepan aan de bolle zijde goud-bruin en draai deze kort op de andere zijde. Leg de scholfilets op een bakplaat, welke is voorzien van een siliconenmatje. Bij het doorgeven de schol vooraf in de oven schuiven voor 2 à 3 minuten.

Oesterzwammen.

Bereidingswijze: Maak de oesterzwammen schoon. Snijdt 1 cm van de onderzijde van de oesterzwammen af. Bak de oesterzwammen in roomboter met zout en peper. Meng vlak voor het opdienen nog wat roomboter en dragon toe.

## Presentatie

Leg op de voorverwarmde borden in het midden 1 scholfilet. Verdeel de komkommerparels en de oesterzwammen hier speels over heen. Zet het toastje met de coquille erop. Verdeel de Noilly Prat-schuim op het bord en garneer dit met zeekraal.



# Op lage temperatuur gegaarde entrecôte met knoflook en rozemarijn, aardappel-broccolikroketjes, biet

## Ingrediënten

Runderlende van 1 kg van gelijkmatige dikte  
½ bosje rozemarijn  
6 tenen knoflook  
1 kg aardappelen  
4 stuks broccoli  
100 gram gepas. Eidooier  
Paneermeel  
Eiwit  
Rode wijn  
5 dl jus de veau  
roomboter

## Bereidingswijze

- 1) Zet de frituur aan op 180°C.
- 2) Maak de runderlende schoon. Maak de knoflook schoon en sla deze plat met de zijkant van een mes. Steek de knoflook en de rozemarijn in het vlees, braad het mooi goudbruin aan op hoog vuur en zet het vlees in een slede in een oven van 60°C ongeveer 2 uur.
- 3) Schil en kook de aardappels gaar en laat ze droogstomen. Maak puree en breng dit op smaak. Haal de roosjes van de broccoli, snij de stelen grof, kook deze gaar en laat ze goed droogstomen. Blancheer de roosjes kort en laat ze goed uitlekken. Draai de stelen m.b.v. de keukenmachine glad en meng dit door de aardappelpuree. Roer het eigeel er doorheen en spatel de roosje er door. Controleer de smaak. (Wanneer de massa te nat is kan er wat paneermeel worden toegevoegd. De massa dient droog aan te voelen). Laat de massa afkoelen in de koelkast.
- 4) Schil, was en droog de bieten en snij zeer dunne plakjes op de snijmachine nog onder stand 1. Frituur de plakjes in delen in 2 keer tot er krokante chips ontstaan. Laat de chips op keukenpapier uitlekken.
- 5) Breng de wijn met de suiker aan de kook en laat dit indampen. Voeg de jus de veau toe, laat dit indampen en breng op smaak.
- 6) Knijp m.b.v. een ijsknijper balletjes van de aardappelmasa en rol hier kroketjes (minimaal 2 p.p.) van. Rol ze door het paneermeel, daarna door het eiwit en nogmaals door het paneermeel en leg ze terug in de koeling.
- 7) Zet de oven op 150 °C. en verwarm het vlees. Frituur de kroketjes en laat ze uitlekken op keukenpapier. Breng de jus aan de kook en monteer deze met de boter m.b.v. de staafmixer. Haal het vlees uit de oven, peper en zout dit na en snij het in 12 plakken. Leg het vlees op de borden, schep wat jus er overheen en leg de kroketjes erbij. Garneer de borden af met wat bietenchips.





# Cannoli gevuld met advocaatmousse en chocoladesaus

## Ingrediënten

200 gram basterdsuiker  
100 gram gesmolten boter  
100 gram bloem  
80 gram amandelen  
70 gram eiwit  
½ liter volle melk  
1 vanillestokje  
100 gram suiker  
5 blaadjes gelatine  
½ liter slagroom  
500 cl advocaat  
2 dl koksroom  
50 gram suiker  
200 gr pure chocolade

## Bereidingswijze

- 1) Meet de basterdsuiker, gesmolten boter en bloem af, doe ze in de magimix en draai het tot een glad beslag. Maak 16 grote cirkels op een siliconenmatje en bak deze af in een oven van 180°C. 4 à 5 stuks per keer. Haal de koekjes direct van de mat af, rol ze op met de bruine zijde naar buiten en laat ze afkoelen. (breekbaar)
- 2) Zet de melk met de suiker en het uitgeschraapte vanillestokje op, breng het aan de kook en laat het 10 minuten zachtjes trekken. Week de gelatine in koud water, knijp deze uit en voeg die toe aan de melk. Zet de compositie op ijs en laat het hangend worden.  
Klop de slagroom op en zet deze koud. Spatel de advocaat door de hangende compositie en voeg daarna de slagroom toe. Zet de mousse in de koeling.
- 3) Breng de koksroom met de suiker aan de kook en haal hem dan van het vuur. Roer de chocolade er doorheen en laat de saus afkoelen.
- 4) Vul een spuitzak met de mousse en vul de cannoli's. Schep of spuit wat van de chocoladesaus er omheen. Zet 1 cannoli op het bord en garneer het met een chocoladefiguurtje.