

## September 2014

Salade van Zeeuwse oesters en een saus van eendenlever

Tomatenbavarois met gemarineerde Fettucini en gedroogde Parmaham

Spitskool ingerold met rauwe makreel, spitskoolsalade, appel en grove mosterdvinaigrette

Krokante kalfszwezerik met palingpuree en groentegarnituur

Fruiteddessert met champagnesabayon

# Salade van Zeeuwse oesters en een saus van eendenlever

## Ingrediënten

30 grote zeeuwse oesters (creuzes)

2 dl room

2 tomaten

Dressing:

2 eetlepels olijfolie

1 eetlepel balsamicoazijn

1/2 eetlepel honing

500 g zeekraal

1,5 dl droge witte kookwijn

Saus:

150 g eendenlever (foie gras)

1 borrelglas cognac

30 blaadjes veldsla

## Bereidingswijze

Kook de room tot de helft in.

Ontvel de tomaten, haal de pitjes eruit en snijd in reepjes.

Maak een dressing door de ingrediënten door elkaar te roeren.

Zeekraal kort laten koken met wijn en oestervocht.

Daarna de oesters openen; zeewier en wijnbouillon zeven.

Wrijf de lever door een fijne (bij voorkeur haren- of kunststofzeef) zeef en door de ingekookte room roeren; langzaam weer verwarmen. De gezeefde wijnbouillon toevoegen tot de juiste dikte van de saus bereikt is. Breng op smaak met cognac, zout en peper.

Oesters openen, vocht afgieten en opvangen voor de saus. Zet de bijbehorende deksel (ronde schelp) terug op de oester. De oesters 3 minuten op de ovenrooster doorwarmen in de turbo-oven op 240°.

## Presentatie

Verdeel zeewier over kleine borden, zet hierop de geopende oesters vast en napeer met de saus. Garneer af met door de dressing gehaald blaadje sla en een reepje tomaat.



# Tomatenbavarois met gemarineerde Fettucini en gedroogde Parmaham

## Ingrediënten

### Tomatensaus:

1000 gram Tomaten (pomodori, rijpe)

50 gram Wortel (schoon)

40 gram Ui (schoon)

20 gram Bleekselderij (schoon)

2 takje Peterselie (platte)

6 blaadjes Basilicum

2 eetlepel Olijfolie

2 theelepel Suiker

Zout en peper

### Tomatenbavarois:

2 stuks Tomaten (pomodori)

1 dl Tomatensaus (zie boven)

3 blaadje Gelatine

1.25 dl Crème fraîche

1.25 dl Slagroom

Zout en peper

### Pasta:

1 pak bloem typo 00

2 eieren

zout

1 theelepel Dragonpasta (Primerba)

### Garnering:

10 plakjes Parmaham

10 stuks Asperges (groene)

2 theelepel Bieslook

## Bereidingswijze

### Tomatensaus

Snijd de tomaten, wortel, ui en bleekselderij in kleine stukjes. Pluk de peterselie en de basilicum aan stukken.

Verhit de olijfolie in een pan, voeg groente, kruiden, suiker en zout toe, laat alles circa 30 minuten op een laag vuur koken. Roer af en toe.

Breng de saus op smaak met zout en peper.

### Tomatenbavarois:

Plisseer de tomaten en pureer ze. Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en de crème fraîche los.

Gebruik 1 dl van de tomatensaus (hierboven).

Verwarm de tomatenpuree en los de gelatine erin op. Roer tot dat het begint te binden. Spatel de crème fraîche en de slagroom erdoor en breng op smaak.

Zet een folierandje in een ring van 5 cm Ø en vul dit met de massa (5 cm hoog).

Laat opstijven in de koeling.

### Parmaham:

Verwarm de oven voor op 100°C.

Snijd de plakken ham in tweeën en laat de helft van de plakken in de oven drogen tot ze krokant zijn.

Snijd de andere helft in stukjes.

### Pasta:

Kook de pasta al dente, spoel hem koud en laat uitlekken.

### Garnering:

Kook de asperges beetgaar en snijd ze in tweeën.

### Pasta:

Breng de pasta op smaak met de dragonpasta.

### Tomatensaus:

Hak de bieslook fijn.

Meng de stukjes ham door de tomatensaus.

### Serveren:

Stort de tomatenbavarois op een bord. Knoop de pasta om de tomatenbavarois.

## Presentatie

Stort de tomatenbavarois op een bord. Knoop de pasta om de tomatenbavarois.

Leg de asperges ernaast en het plakje parmaham erbovenop.

Nappeer er wat saus bij.



# Spitskool ingerold met rauwe makreel, spitskoolslade, appel en grove mosterdvinaigrette

## Ingrediënten

Spitskool en makreel ingerold  
2.5 spitskool  
5 jonge makreelfilets met vel  
2 eierooiers  
Mooie olijfolie  
snufje zout  
tipje mosterd  
10 el zure room  
2.5 Granny Smith appel  
rucola  
Grove mosterdvinaigrette:  
125 ml witte wijnazijn  
2.5 mespuntje fijn zeezout  
2.5 tl Dijon mosterd  
2.5 el grove mosterd  
412 ml fruitige Italiaanse olijfolie extra vierge  
honing of gembersiroop  
Spitskool salade:  
15 pomodori tomaten  
1 spitskool  
2.5 bosje dragon  
2.5 limoen  
waterkers  
250 g vongoles  
250 g kokkels  
500 g mosselen

## Bereidingswijze

Spitskool en makreel ingerold  
Snijd de onderkant van de spitskool bij de kern los. Verwijder het eventuele lelijke buitenblad en haal daarna voorzichtig 4 grote buitenbladeren los van de spitskool.  
Snijd uit de helft van de resterende spitskoolbladeren de harde nerf. Rol de bladeren op en snijd ze in ragfijne repen (chiffonade).  
Maak zelf mayonaise  
Schil de appel, snijd in dunne plakken en dan in reepjes.  
Meng de mayonaise met zure room en breng op smaak met zeezout en zwarte peper uit de molen.  
Meng door de fijngesneden spitskool en voeg als laatste voorzichtig de reepjes appel toe.  
Spreid een blad spitskool uit.  
Snijd de makreel filets in flinterdunne plakken. Leg op het spitskoolblad. Leg in het midden spitskoolsalade en rucola, pak in als een boek en vorm op tot een strak rolletje.  
Mosterd dressing  
Roer de azijn los met mosterd en iets zeezout. Voeg de olie langzaam druppelend en onder voortdurend roeren met de garde toe.  
Lepel over de spitskool rolletjes.

Spitskoolsalade in dragonolie  
Tomaat drogen; verwarm de oven voor op 90°C. Ontvel de tomaten. Snijd de tomaten in vieren, verwijder al het zaad uit de parten. Bestrijk de parten aan beide kanten licht met olijfolie. Bestrooi ze aan één kant met zout, suiker en peper uit de molen en leg ze op een met bakpapier of bakmat beklede bakplaat. Zet ze 2-2 ½ uur in de oven tot ze grotendeels droog aanvoelen.  
Haal de bladeren van de spitskool los, verwijder de harde nerf. Blancheer de spitskool in ruim kokend water met zeezout. Spoel direct af met ijskoud water. Knijp er het vocht uit.  
Pureer de geblancheerde dragon met olijfolie.  
Rasp de helft van de limoen.  
Verhit en grote koekenpan of kookpan met plantaardige olie, voeg op hoog vuur vongoles, kokkels en na 1 minuut de mosselen toe. Verwarm op hoog vuur tot alle schelpen open gaan. Haal de schelpjes leeg, maar laat enkele in de schelp

zitten voor de presentatie.

## Presentatie

Verwarm de spitskool met de dragonolie tot lauwwarm in een sauteuse, voeg limoenrasp toe. Verdeel de spitskool in een brede lage ringvorm en meng er enkele blaadjes waterkers door. Bedek de spitskool met de schelpdieren en leg tussendoor de half gedroogde tomaat.



# Krokante kalfszwezerik met palingpuree en groentegarnituur

## Ingrediënten

1500 gr kalfszwezerik (hart)  
2 wortelen  
Zout  
Walnotenolie  
1 meiraapje  
1 courgette  
Puree:  
800 gr geschilde Nicolaiaardappelen  
30 gr boter  
60 gr melk  
60 gr room  
100 gr gerookte palingfilet  
snufje zout, peper en nootmuskaat  
Dragonsaus:  
7 dl gevogeltebouillon  
2 el gare tuinboontjes  
8 takjes dragon  
6 dl room

## Bereidingswijze

De zwezerik onder koud stromend water gedurende 15 minuten spoelen. Breng ruim water aan de kook met 12 gram zout per liter. Laat daarin de zwezerik zachtjes koken, (15 min) daarna in het kookvocht af laten koelen. Pel vervolgens het buitenste vlies en het vet eraf en snij in brokken. Leg de zwezerikporties gedurende 15 minuten in bloem (hierdoor wordt deze tijdens het bakken krokanter). Klop daarna overtollig bloem eraf en bak, kort voor het uitserveren, in mengsel van walnotenolie/olijfolie en boter krokant en bruin.

Meiraapje, wortel en asperges schillen. Daarna uit de wortel, het meiraapje en courgette kleine bolletjes met de pommes parisiennes steken en deze beetgaar in water met wat zout koken. Kort voor het uitserveren in wat boter stoven en op smaak brengen.

Kook voor de puree de aardappelen gaar en maak ermet de melk, room, boter en zout een smeūige puree van. Snij intussen de gerookte palingfilet in mooie dunne reepjes en roer deze vlak voor het uitserveren door de aardappelpuree. Voor de saus de blaadjes van de dragontakjes plukken en deze in dunne reepjes snijden. Breng bouillon aan de kook met de stelen van de dragon en laat 5 minuten zachtjes trekken. Zeef de stelen eruit en voeg room toe. Kook de saus zachtjes in en voeg de gare tuinboontjes toe. Pureer met staafmixer en giet massa door een zeef. Saus kan schuimig geserveerd worden door ze net voor het opdienen met de staafmixer op te kloppen. Breng op smaak met peper en zout er roer er de dragonblaadjes door.

## Presentatie

Dresseer puree in het midden van het bord, leg de zwezerik ernaast, leg hierlangs het groentegarnituur en nappeer met de saus.



# Fruitedessert met champagnesabayon

## Ingrediënten

Jasmijn-muntsiroop:

100 ml honing

75 ml water

4 takjes munt

2 g jasmijnthee

Citroenkletskop:

85 ml slagroom

165 g suiker

45 g bloem

1 citroen

Fruit en pistachenoten:

2 eetrijpe mango's

2 kiwi's

2 mandarijnen

4 el groene pistachenoten, gepeld

Champagnesabayon

4 eidooiers

2 el fijne suiker

100 ml champagne (Cava of Prosecco)

Serveren:

poedersuiker

0.5 bosje munt

## Bereidingswijze

Jasmijn-muntsiroop

Breng de honing met het water aan de kook. Voeg munt en thee toe en laat circa 5 minuten trekken. Schenk de siroop door een zeef en laat afkoelen.

Citroenkletskop

Verwarm de oven voor op 180°C. Roer de slagroom, suiker en bloem met een garde tot een glad beslag. Rasp de schil van de citroen tot aan het wit en voeg toe aan het beslag. Strijk het beslag met een paletmes zeer dun uit op de bakmat (bakpapier) en herhaal de handeling tot de bakmat (bakpapier) vol is. Houd een tussenruimte aan van circa 3 centimeter. Bak ze in 7-10 minuten goudbruin in de oven. Laat de kletskoppen een minuut afkoelen. Bewaar eventueel in een afgesloten bakje tussen bakpapier.

Fruit en pistachenoten

Schil de mango's dun af. Zet de vrucht op de smalle kant en snijd de beide lange zijden zo dicht mogelijk langs de platte pit af. Snijd de plakken in gelijke blokjes van circa driekwart centimeter. Druk met een mes de rest van het vruchtvlees van de pit en bewaar in de diepvries voor een saus of smoothie. Schil de kiwi's, halveer ze over de lengte en snijd in plakken van circa 2 millimeter dik. Snijd de schil van de mandarijnen tot al het wit er af is. Snijd de partjes tussen de vliezen uit. Hak de pistache grof.

Champagne sabayon

Klop de eidooiers met suiker en champagne in een brede pan met dikke bodem luchtig door elkaar. Verwarm op laag vuur en blijf actief kloppen (circa 5 minuten) tot een luchtige maar stevige schuimsaus ontstaat. Beslist niet stoppen met kloppen want dan veranderen de eidooiers in roerei.

## Presentatie

Verdeel de mango, kiwi en partjes mandarijn over glazen, schenk er een lepel jasmijn-muntsiroop over. Strooi er langs de zijkanten pistachenoten bij. Lepel de sabayon over het fruit en steek er stukjes kletskop in. Bestuif met poedersuiker en garneer met munt.