

Juni 2015

Cannelloni van soja gevuld met tartaar van tonijn,
creme van avocado en kokos gearneerd met indische kers

Langoustines met bloedsinaasappel, venkelschuim
en witte chocolade

Ravioli gevuld met poulet noir in kreeftensaus

Sukade met uiencompote, rode biet, appelsabayon en truffel

Mangomousse met mintschuim en kokosijs

Cannelloni van soja gevuld met tartaar van tonijn, creme van avocado en kokos gearneerd met indisc

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

(voor 10 personen)

250 ml milde sojasaus

3 gr Agar Agar

800 gr tonijn

1 sjalot

Bieslook

Olijfolie (Valderama)

250 ml kokosmelk

halve krop friseé

1 sinaasappel 1 citroen

2 avodaco's

Garnering

Bloemblaadjes

Friseé sla

Bereidingswijze

Rasp de zestes van de citroen en pers het sap van de citroen en de sinaasappel uit. Zet 250 ml soja op en voeg hier het citrussap aan toe.

Vul dit aan met water tot 300 ml en voeg 3 gr agar agar toe.

Dit opkoken en op een gastronorm plaat storten.

Let erop dat hij goed vlak staat bij het opstijven.

Snijd van de tonijn tartaar, snipper de sjalot, snijd de bieslook fijn en voeg dit alles met de zestes bij de tonijn.

Maak het geheel op smaak met zout en peper. (let wel op het zoutgehalte, de soja is ook zout!!!).

Maak de avocado schoon en draai deze door met iets citroensap, kokosmelk en zout en peper.

Presentatie

Snij van soja repen van ongeveer 6 x 10 cm. Rol hierin het mengsel van tonijn. Zorg dat de vulling goed verdeeld is.

Snij dan in tweeën.

Leg het rolletje op een leien bordje. Trek er een streep van de avocadocremé naast. Garneer met friseé en bloemblaadjes.



Langoustines met bloedsinaasappel, venkelschuim en witte chocolade

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

10 langoustines
6 bloedsinaasappels
5 sinaasappels
200 gr witte chocolade (van goede kwaliteit)
4 el boter
2 venkelknollen, in ragfijne reepjes
2 steranijs
150 ml pastis
3 el crème fraîche
scheutje citroensap
5 el arachideolie
12 blaadjes basilicum,
in stukjes gescheurd

Bereidingswijze

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Bewaar ze in de koelkast tot gebruik. Schil de bloedsinaasappels, snijd de partjes uit de vliesjes en zet ze weg tot gebruik. Boen de sinaasappels schoon en rasp de schil. Pers de sinaasappels uit en kook het sap tot de helft in. Smelt de chocolade au bain Marie. Schep 12 flinke eetlepels van de gesmolten chocolade in bergjes op bakpapier. Maak er met de bolle kant van de lepel dunne rondjes van. Strooi er een beetje geraspte sinaasappelschil over en laat ze hard worden in de koelkast.

Stoof de venkel in 2 eetlepels boter, voeg de steranijs, pastis en zo veel water toe tot de venkel net onder staat. Breng het geheel aan de kook en laat de venkel op laag vuur 30 minuten zachtjes stoven. Voeg eventueel wat extra water toe. Verwijder de steranijs en pureer de venkel in een blender. Zeef de venkelpuree en doe deze weer terug in de pan. Voeg 2 eetlepels boter en de crème fraîche toe, klof dit met de staafmixer tot schuim. Breng het venkelschuim op smaak met zout en citroensap. Verwarm de bloedsinaasappelpartjes in het ingekookte sinaasappelsap. Verhit de arachideolie in een koekenpan en bak de langoustines op halfhoog vuur net gaar. Bestrooi ze met wat zout.

Presentatie

Neem 12 kleine borden leg op ieder bord 5 sinaasappelpartjes en bestrooi ze met basilicum. Leg hierop per bord 1 langoustines, schep het venkelschuim er omheen en leg er een chocoladerondje naast.



Ravioli gevuld met poulet noir in kreeftensaus

Ingrediënten

Kreeftensaus:

6 el olie
150 gr wortel in stukjes
150 gr ui, fijngesnipperd
150 gr bleekselderij in stukjes
150 gr venkel in stukjes
3 takjes verse thijm
3 laurierblaadjes
6 kreeftenkarkassen, gekneusd of langoustine karkassen
300 ml cognac
300 ml witte wijn
3 el tomatenpuree
1,5 ltr visfond
600 ml slagroom
150 gr boter in blokjes
scheutje Pernod
scheutje Nouilly Prat

Kipragout:

6 el olie
100 gr wortel in stukjes
100 gr bleekselderij in stukjes
100 gr courgette in stukjes
3 slatjes fijngesnipperd
600 gr poulet noir de Bresse, bout en filet in stukjes
scheut witte wijn
300 ml kippenbouillon
300 ml slagroom
3 theelepels truffeltapenade
zout en peper

Ravioli:

72 wontonvellen (toko)
3 eierdooiers

Overig:

10 gamba's ongepeld
700 gr gemende paddestoelen in reepjes
fijngehakte bieslook
Extra: uitsteekvormpjes diameter: 8 cm

Bereidingswijze

Kreeftensaus:

Verhit de olie in een grote pan. Fruit de wortel, ui, bleekselderij, thijm en laurier ca. 3 minuten. Voeg de kreeftenkarkassen toe, roer de cognac erdoor. Let op: zet de afzuigkap uit. Steek dan het geheel aan met een lucifer en laat even flamberen. Als de vlammen uit zijn, blus dan af met de witte wijn. Roer de tomatenpuree erdoor en laat even meekoken. Voeg de visbouillon toe en breng aan de kook. Kook op hoog vuur de vloeistof in tot 1/3 deel. Roer de slagroom erdoor en laat inkoken tot sausdikte. Zeef de saus boven een andere pan. Klop van het vuur af de boter erdoor. Breng op smaak met Pernod en Nouilly Prat. Zet apart.

Kipragout:

Verhit in een andere pan de olie, fruit de wortel, bleekselderij, courgette en het sjalotje ca. 3 minuten. Bak de kip ca. 2 minuten mee. Blus af met witte wijn. Roer de kippenbouillon erdoor en breng aan de kook. Kook het mengsel in tot 1/3 deel. Roer de slagroom erdoor en laat opnieuw inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met truffeltapenade, zout en peper. Laat afkoelen.

Ravioli:

Spreid 30 wontonvellen uit op het aanrecht. Verdeel de kipragout erover. besmeer de randen met eidooier en dek af met de andere wontonvellen. Steek de ravioli uit met de uitsteekvorm van 8 cm. Verhit 6 eetlepels olie in een grote koekenpan en bak de gamba's kort om en om. Haal uit de pan en houd warm. Bak daarna de paddestoelen ca. 5 minuten. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel over 10 warme borden.

Presentatie

Verwarm zachtjes de kreeftensaus tot lauw. Breng een pan water met zout aan de kook. Kook de ravioli in 4 minuten gaar. Verdeel de ravioli over de paddenstoelen. Schenk de kreeftensaus er rondom heen Leg de gamba erbij. Garneer met bieslook.



Sukade met uiencompote, rode biet, appelsabayon en truffel

Ingrediënten

Sukade:

6 el olie
3 prei (alleen het wit, in ringetjes)
300 gr knolselderij in blokjes
3 uien, fijngesnipperd
1,5 teentje knoflook
takje rozemarijn
3 laurierblaadjes
3 el tomatenpuree
450 ml rode wijn
600 ml kalfsfond
12 plakken sukade van 50 gr
12 sjalotjes, schoongemaakt

Uiencompote:

150 gr roomboter
12 zoete uiten, fijngesnipperd
300 ml appelsap
zout en peper

Biet:

6 gekookte bieten
3 rauwe rode bieten
6 el olijfolie
3 el rode wijnazijn
zout en peper

Truffelkrokantje:

75 gr roomboter
9 druppels truffelolie
3 vel brique-deeg
(filodeeg of loempia vel)

Appelsabayon:

300 ml appelsap
9 eierdooiers
1,5 el sushi azijn
(toko)

Bereidingswijze

Sukade:

Verwarm de oven voor op 160° C.

Verhit in een ovenvaste soefpan de olie. Bak de sukadeplakken snel aan beide kanten. Haal uit de pan. Voeg de prei, knolselderij, ui, knoflook, rozemarijn en de laurierblaadjes aan het bakvet toe en bak ca. 3 minuten. Roer e tomatenpuree erdoor en stoof even mee. Voeg de rode wijn toe en kook dit even mee. Voeg de kalfsfond toe en laat op een hoog vuur inkoken tot 2/3 deel. Leg de gebakken plakken sukade erin. Dek af met aluminiumfolie. Laat ca. 30 minuten stoven. Haal de pan uit de oven en voeg de sjalotjes toe. Weer afdekken met aluminiumfolie. Stoof het vlees in nog ca. 30 minuten gaar (braiseren). Haal de sukade en sjalotjes uit de jus. Zeef de rest van de jus. Kook de jus in tot de helft. Halveer de sjalotjes. Leg de sukade terug in de jus. Tot gebruik bewaren in de koelkast.

Uiencompote:

Verwarm de boter in een pannetje. Fruit de uien ca. 5 minuten tot ze zach en nog wit zijn. Roer de appelsap erdoor en laat nog ca. 15 minuten zachtejs stoven tot ze helemaal gaar zijn. Pureer met de staafmixer tot uiencompote. Breng op smaak met zout en peper. Tot gebruik apart zetten.

Biet:

Snijd de gekookte biet in 24 plakken van ca 1 cm. Steek er rondjes uit met een uitsteekvorm. Zet apart. Snijd de rauwe biet in 36 zeer dunne plakjes. Steek er eveneens rondjes uit van dezelfde grootte. Klop een dressing van de olijfolie, azijn, zout en peper. Leg de rauwe bietrondjes in de dressing. Tot gebruik apart zetten.

Truffelkrokantje:

Verwarm de oven voor op 180° C. Smelt de roomboter en roer er enkele druppels truffelolie door. Besmeer deze truffelboter op het brique-deeg. Bestrooi met zout en peper. Leg tussen twee vellen bakpapier. Bak in de oven in ca. 15

minuten krokant en laat afkoelen.

Appelsabayon:

Meng het appelsap, eidooiers en azijn in een kom. Zet de kom boven een pan met kokend water. Klop met een mixer in ca 10 minuten tot een schuimige saus. Houd warm.

Smelt intussen 30 gr boter in een pannetje. Verwarm de garde bietplakjes met zout en peper. Verwarm de gebraiseerde sukade. Bestrooi de rauwe sukade met zout en peper. Verhit 25 gr boter in een koekenpan en bak de sukade in ca 2 minuten aan elke kant lichtbruin. Haal uit de pan en wikkel in aluminiumfolie, laat even rusten (5-6 min) Snijd in 12 stukken

Presentatie

Verdeel over de warme borden: Gebraiseerde sukade met sjalotjes, gekookte bietjeplakjes, rauwe bietplakjes, uiencompote en gebakken sukadevlees. Verdeel wat jus van de gebraiseerde sukade en schuimige appelsabayon erover. Garneer met wat stukjes truffelkrokantjes.



Mangomousse met mintschuim en kokosijs

Ingrediënten

Geconfijte peper

2 a 3 rode pepers

200 gram suiker

Mangomousse

18 blaadjes gelatine

800 gr mangopuree (ca 4 mango's)

200 gr suiker

2,5 uitgeperste citroen

Chocoladesaus

200 ml clucosestroop

60 gr cacaopoeder

Boomoor

200 gr gele suiker (toko)

3 st witte boomoor

(paddestoel toko)

Mintschuim

250 gr eiwit

150 ml slagroom

150 ml mintlikeur

75 gr suiker

Kokos roomijs

400 gr fijn geraspte kokos

2 vanille stokjes

400 ml melk

200 ml slagroom, geklop

4 eierdooiers

200 gr suiker

Overig

4 mango's

4 passievruchten

Kokos roomijs

Bereidingswijze

Geconfijte peper

Verwijder de steel en zaadlijsten uit de rode pepers. Snijd de rode pepers in dunne ringetjes. Breng ± 200 ml water aan de kook en kook de rode pepers ± 3 uur op een zeer laag pitje.

Mangomousse

Week de gelatineblaadjes ca 10 minuten in koud water. Breng intussen de mangopuree met suiker en citroensap aan de kook. Haal van het vuur. Knijp de gelatine goed uit en roer door de mangopuree zodat alles oplost. Overdoen in de pudding vormpjes. Laat ± 3 uur opstijven in de koelkast.

Chocoladesaus

Kook voor de chocoladesaus de suikerstroop met de cacao

ca 1 minuut. Laat afkoelen.

Boomoor

Breng 1 ltr water met de gele suiker aan de kook. Kook de boomoor in ca 15 minuten gaar. Laat afkoelen en snijd in piepkleine stukjes.

Mintschuim

Meng voor het mintschuim alle ingrediënten voor het schuim in een maatbeker. Schenk in de slagroomkudde. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

Snijd de mango's in blokjes. Halveer de passievruchten en haal het vruchtvlies eruit. Pureer met de staafmixer de helft van de mango-blokjes met het passievruchtvlees tot een saus.

Kokos roomijs

Doe de eieren en de suiker in een kom en mix deze totdat er een dikke schuim ontstaat. Schraap de vanille van binnen leeg en voeg dit toe aan de melk. Voeg de eieren, de suiker-schuim mix en de kokos aan de melk toe en verwarm deze au bain-marie. Roer totdat een romige geheel ontstaat. Laat het afkoelen en voeg de slagroom toe. Stop het mengsel nu in de ijsmachine.

Presentatie

Houd de puddingvormpjes enkele tellen in heet water. Leg een bordje op de vorm, schud even en keer samen. Leg de mangoblokjes er rond omheen. Schep wat chocoladesaus en passievruchtsaus erbij. Doe 2 patronen in de slagroomkudde. Schud goed en spuit kleine toefjes mintschuim rondom. Schep een bolletje kokosijns er naast. Garneer met de stukjes boomoor en gekonfijte rode pepers.