

April 2016

Asperge met gepocheerd ei, Hollandse saus en langzaam gegaarde zalm.

Roquefortsoep met groentechips

Kokkels met bospeen, bulgur en dragon

Kwartel gevuld met Marokkaans gehakt en tagliatelle van courgette

Witte chocolade met citroen

Langzaam gegaarde zalm met asperge en Hollandaise saus

Ingrediënten

Witte wijn
Azijn
2 sjalotten
4 peperkorrels
4 eidooiers
10 eieren
2 laurierblaadjes
roomboter
10 witte asperges
600 gram zalm van gelijke dikte met vel

Bereidingswijze

Kook de witte wijn met de azijn sjalotten en peperkorrels en een laurierblad in tot de helft en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Clarificeer de roomboter en houd warm.

Kook de asperges in ruim water met wat zout en de schillen van de asperges, beetgaar

Klop de eidooiers op tot een mooi schuim.

Verwarm de castric en klop het met de eidooiers tot een mooie saus au bain marie.

Doe druppelsgewijs de roomboter erdoor zodat de saus mooi stevig is.

Pocheer de eieren.

Portioneer de zalm in 10 gelijke delen en zout het. Zet het 10 minuten in een oven van 120 graden.

Presentatie

Let op een lang bord de asperge, leg op het kontje het gepocheerde eitje en daaroverheen de hollandaise saus.

Leg de zalm ernaast



Roquefortsoep met groentechips

Ingrediënten

100 gram boter
150 gram ui
400 gram knolselderij
40 gram bloem
1500 ml groentebouillon
200 gram milde roquefort
2 eetlepels extra vierge olijfolie
1 zoete aardappel
1 pastinaak
1 winterwortel
2 bietjes ongekookt
2 el verse dragonblaadjes
Bakpapier
paprika-poeder

Bereidingswijze

Soep:

Smelt de boter in de pan en bak hierin de in blokjes gesneden knolselderij 5 minuten op een laag vuurtje (mag niet bruin worden). Roer de gezeefde bloem door erdoor en bak het een paar minuten mee zodat het gaart. Voeg al roerend de bouillon eraan toe en laat de soep zachtjes koken tot de selderij gaar is.

Brokkel de roquefort fijn en roer het door elkaar in een kom. Meng de kaas op het allerlaatste moment door de soep (niet meer laten koken anders gaat het schiften)

Groentechips:

Verwarm de oven op 180 graden en bekleed de bakplaat met bakpapier. Was de groentes goed en schil ze. Snij vervolgens de groentes in zo dun mogelijke plakjes.

Leg alles op de bakplaat (als het nog nat is even afdeppen met papier). Besprenkel met een beetje olijfolie en wat zeezout en of paprika-poeder.

Zet de bakplaat 10 minuten in de oven (let op dat de ventilator bijna uit staat). Let op dat ze niet verbranden dus blijf erbij staan. Ze moeten lekker crispy worden.

Presentatie

Verdeel de soep over voorverwarmde diepe borden, garneer het af met een paar druppels olijfolie, de groentechips en de ragfijn gesneden dragon



Kokkels met bospeen, bulghur en dragon

Ingrediënten

2 sjalotten
2 tenen knoflook
1 laurierblaadje
150 ml crème fraich
Roomboter
1 l wortelsap
100 ml zonnebloemolie
Dragonolie:
1/2 bosje dragon
100 ml zonnebloemolie
Bulghur:
1 liter groentebouillion
250 gram bulghur
1 sjalot
1 teen knoflook
Kokkels:
3 takjes tijm
2 stengels bleekselderij
2 sjalotten
1 kg kokkels
100 ml witte wijn
20 mini bospeentjes (met look eraan)

Bereidingswijze

Snij de knoflook en de sjalotten fijn. Bak ze samen met een laurierblaadje in de zonnebloemolie. Blus het geheel af met het wortelsap en kook in tot de helft. Breng het op smaak met zout en peper, monteer het met de crème fraiche. Niet meer laten koken ivm schiften.

Dragonolie:

Pluk de blaadjes van de dragon en draai het met 100 ml zonnebloemolie in de blender tot een mooie groene olie.

Breng het hoog op smaak met zout en peper.

Zet de bulgur aan in een hete pan met olijfolie, een gesnipperd sjalotje en een teentje knoflook gekneusd. Blus het af met de groentebouillion. Laat het garen zoals je risotto maakt. Breng het op smaak met zout en peper en de dragon-olie.

Kokkels:

Rits de blaadjes van de tijm en snij de bleekselderij klein. Zweet de selderij, tijm en 2 fijn gesneden sjalotten aan in wat zonnebloemolie.

Voeg de kokkels toe en bak ze even mee. Blus af met witte wijn. Als de kokkels openstaan afgieten en met wat peper op smaak brengen. Bewaar het vocht om de wortelsoep mee op smaak te brengen.

Mini bospeen:

Tourneer de bospeen maar laat de steeltjes en het look eraan zitten. Blancheer ze in gezouten water beetgaar.

Presentatie

Verwarm de wortelsoep en breng op smaak met het kokkelvocht. Maak met behulp van eetlepels een queuende van de bulghur en plaats op het bord. Verdeel de kokkels en bospeen eromheen en schenk de wortelsoep erover.

Druppel er nog wat dragon-olie overheen.



Kwartel gevuld met Marokkaans gehakt

Ingrediënten

150 gram gedroogde abrikozen
30 rozijnen
5 tl kaneelpoeder
8 sinaasappels
Potje gedroogde munt
300 gram kalfsgehakt
5 kwartels heel
150 gram ontbijtspek in plakjes
250 ml gevogeltefond
Zakje muntblaadjes
2 el pijnboompitten
Braadzakken
Keukentouw
2 groene courgettes
1 gele courgette
250 ml runderbouillon
30 gr roomboter

Bereidingswijze

Gehakt:

Hak de abrikozen in kleine stukjes, meng ze met de rozijnen, kaneel, 2 tl sinaasappelrasp en munt. Neem hiervan de helft en meng het door het gehakt en breng op smaak met zout en peper.

Kwartel:

Klap de kwartel open met de velkant naar onderen. Bestrooi de binnenkant met zout en peper. Verdeel de vulling in de kwartel. Klap ze weer dicht zodat ze de oorspronkelijke vorm weer hebben. Leg plakje spek over het borstje en bind ze op met touw.

Tagliatelle:

Schil met een dunschiller de courgettes rondom tot aan de zaadlijst in lange repen. Zorg ervoor dat elke plak een groen of geel randje krijgt.

Verwarm de bouillon met 30 gram roomboter en klop het door elkaar. Stoof hierin in 1 minuut de linten beetgaar. Breng op smaak met peper en zout. Rol de linten op om een vork. Zet de opgerolde linten strak in een pannetje. Schenk het stoomvocht erop en houd warm in de warmhoudkast.

Kwartel 2

Verwarm de oven voor op 170 graden. Braad de kwartel aan alle kanten ongeveer 4 minuten in de roomboter. Haal de kwartels uit de pan en zet ze in de oven. Blus de pan af met de fond, sinaasappelsap en de rest van de abrikozen kaneel en munt en breng het aan de kook. Kook het in tot een mooie saus

Rooster de pijnboompitjes

Presentatie

Halveer de kwartel, serveer de saus erover en plaats de courgettesrollen op het bord. Garneer af met muntblaadje en pijnboompitjes.



Witte chocolade en citroen

Ingrediënten

Witte chocomousse:

150 gram witte chocolade

300 ml slagroom

100 ml gecondenseerde melk

3 blaadjes gelatine

Citroen marshmallow:

85 gram eiwit

220 gram suiker

50 ml water

6 blaadjes gelatine

1/2 citroen geraspt

Citroenschuimpjes:

50 gram eiwit

50 ml citroensap

50 gram suiker

1/2 citroen geraspt

Citroencreme:

100 ml citroensap

80 gram suiker

2 eieren

75 gram boter

10 Napoleon lemon snoepjes

Limoen cress

Bereidingswijze

Chocomousse:

Smelt de witte chocolade au bain marie. Week de gelatine koud. Verwarm de gecondenseerde melk en los de gelatine erin op. Laat het afkoelen tot het begint te geleren. Klop de slagroom lobbig. Meng alles gelijk met een spatel tot een mooie luchtige massa. Vul een spuitzak en laat verder afkoelen in de koeling/

Citroenmarshmallow:

Klop het eiwit luchtig met 20 gram suiker in een vetvrije kom. Week de gelatine in koud water. Kook 200 gram suiker en 50 ml water tot exact 121 graden C. Zet de pan kort in ijswater om het karameliseren te stoppen en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Giet deze suikersiroop langzaam en al kloppend bij het opgeslagen eiwit. Blijf doorkloppen tot het afgekoeld is.

Voeg de rasp van een halve citroen toe en vul een spuitzak met dit mengsel.

Spuut dopjes op een siliconenmat en laat minimaal 1 uur opstijven in de koeling.

Citroenschuimpjes:

Verwarm de oven op 90 graden. Klop het eiwit op tot stijve pieken. Kook de suiker met 50 ml citroensap tot 121 graden C. Giet al kloppend de suikersiroop op het eiwit. Klop alles luchtig koud en voeg de rasp van een halve citroen toe.

Vul een spuitzak en spuit dopjes op een bakplaat en droog het minimaal 2 uur in de oven.

Citroencreme:

Doe het citroensap suiker en ei in een pan en verwarm al roerend tot 80 graden. Voeg boter in blokjes toe en roer tot een egale massa. Laat het afkoelen en vul er een spuitzak mee.

Napoleon snoepjes:

Verwarm een oven met alleen bovenwarmte op 150 graden. Draai de Napoleon snoepjes tot poeder in een blender.

Strooi met een bolzeef dun uit op bakpapier. Zet ze 1 minuut in de oven zodat een flinterdun laagje ontstaat. Laat het afkoelen.

Presentatie

Zet de dotjes chocolademousse in het midden van een groot bord. Plaats hier enkele eiwitschuimpjes en citroenmarshmallows tegenaan.

Garneer voorzichtig met gebroken chips van Napoleon snoepjes en wat limoen cress

Garneer verder af met dotjes citroen crème.

