

Mei 2017

Walnoten op een stickie

Asperge met bulgur en ei

Aspergesoep met zalm, zalm en zalm

Kalfslende met mini champignons

Rozen, Frambozen en Merinque

Walnoten op een stickie

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

(voor 10 personen)

1 knolselderij
5 granny smith appel
1 ei
50 gram griekse Yoghurt
200 ml walnotenolie
15 walnoten
6 blaadjes gelatine
Doosje Appelcress

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Walnotencrème

Mix de yoghurt en eiwit in een maatbeker met de staafmixer. Voeg de walnotenolie druppelsgewijs toe tot er een dikke massa ontstaat. Vul de spuitzak ermee en zet koud weg.

Appelgelei:

Maak van ongeveer 3 appels vers appelsap met schil. Zeef het geheel. Week de gelatine in koud water en knijp uit. Breng de appelsap aan de kook en roer er van het vuur af de gelatine erdoor heen. Laat de appelgelei staan (niet koelen) want het moet nog een beetje vloeibaar blijven.

Walnoten:

Warm de oven voor op 180 graden. Verdeel de walnoten over een bakplaat en rooster ze in een paar minuten goudbruin. Laat ze afkoelen en hak ze fijn met een snufje zout.

Schaaf op de snijmachine dunne plakjes van de 2 appels en van de knolselderij (iets dunner). Steek de plakjes uit met een ring. Blancheer de appel en selderij apart van elkaar in gezouten water en dompel het daarna gelijk in ijswater. Maak stapeltjes van de plakjes. Eerst plakje selderij, dan appel en herhaal dat vijf keer.

Prik er een cocktailprikker in en haal de stick 3 keer door de appelgelei. Rol de sticks dan door de gehakte walnoten.

Presentatie

Presentatie:

Bekleedt de overgebleven helft van de knolselderij met alu folie en perforeer de selderij met een vleesvork zodat je de sticks erin kunt zetten. Spuit op iedere stick een flinke dot creme en garneer af met appelcress.



Asperge met Bulgur en ei

Ingrediënten

BENODIGDHEDEN

10 personen

Asperges:

25 stuks

Dip van asperges:

30 ml olijfolie

15 gram mosterd

Bulgur:

200 gram bulgur

2 asperges

bieslook

peterselie

10 kakelverse eieren

Postelein blaadjes

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Asperges

Schil de asperges en snij het kontje ervan af. Geef het afval aan gerecht 3. Zet een pan water op met zout en kook de asperges beetgaar. (ze worden daarna nog gebakken)

Haal de asperges uit het water en verfris ze onder de kraan.

Neem 5 asperges apart

Water niet weggooien maar gebruiken voor het koken van de Bulgur EN het restant doorgeven aan de makers van de soep.

Dip van asperges:

Gaar apart gelegde asperges nog na zodat ze echt gaar zijn. Mix de olijfolie en de mosterd en drie van de nagegaarde asperges in een blender tot het een egale dipsaus is. Breng op smaak met peper en zout en zet koud weg.

Bulgur

Gaar de bulgur in het vocht van de asperges. Laat het geheel afkoelen. Snij 2 rauwe en twee nog overgebleven gekookte asperges in fijne brunoise en meng deze door de bulgur. Snij de bieslook en peterselie fijn en meng ook dit door de bulgur. Voeg naar smaak olijfolie en peper en zout toe en bewaar in koelkast

Gepocheerd eitje;

Pocheer de eieren in ruim kokend water met een scheutje azijn.

Presentatie

Presenteren:

Bak de asperges kort in boter en kruid het met peper en zout.

Serveer het eitje schuin over de twee asperges en salade van Bulgur. Werk af met de dip en een enkel blaadje postelein



Aspergesoep met zalm zalm en zalm

Ingrediënten

BENODIGDHEDEN

10 personen

Gevogelte-bouillon:

1 liter gevogeltefond

Aspergebouillon

Van de schillen van de makers van het vorige gerecht

Aspergesoep:

200 ml room ongezoet

Crème Fraîche

Zout en peper

Aspergenoedels:

250 ml geconcentreerde aspergebouillon

2 gram agar agar

2 gelatineblaadjes

200ml Valderama Ocal Organic

Zalm met Yuzu en Tsuyu:

400 gram zalmfilet inclusief buik.

1 sinaasappel

1 citroen

soyasaus

5 gram Dashi Kombu

10 gram Bonita vlokken

3 el druivenpitolie

Potje zalmeitjes

Tsuyu:

5 ml kikkoman

100 ml dashi

25 ml merin

Zalmbuik (zie hierboven):

Sesam Yoghurdip

100 gram griekse yoghurt

30 gram sesampasta

1 teen knoflook

10 cl sushiazijn

15 gram honing

bakje tahoen cress

Zalmtartaal BBQ:

1 sjalot

bieslook

Rookolie

Fleur de sel

Citroensap

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Bereidingswijze

Aspergebouillon:

Schil de asperges en kook de asperges met de schillen in ruim water met zout. De asperges mogen echt doorgekookt worden omdat ze niet meer gebruikt worden. Zeef de soep en kook in tot ongeveer 1 liter

Aspergesoep:

Kook 400 ml aspergebouillon, 400 ml gevogelte fond en 200 ml room in tot de juiste smaak (let op niet te zout!). Breng op smaak met creme fraiche en peper.

Aspergenoedels

Week de gelatine blaadjes in ruim koud water. Breng de bouillon (dus niet de soep) samen met de agar agar aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Giet het geheel in een maatbeker en monteer gelijk met olijfolie. Het moet op mayo gaan lijken. Los hierin de gelatine in op (moet nog warm zijn). Stort het geheel op een plaat zodat er een laagje ontstaat

van 4 mm. Laat het afkoelen in de koelkast. Snij er dan tagliatelle linten van.

Zalm 1

Ontvel de zalm en verwijder de bruine delen. Snij de buik ervan af en gebruik die voor zalm 2. Snij van het mooie gedeelte van de zalm 100 gram af en gebruik die voor zalm 3.

Snij de zalm die dan over is in 10 gelijke blokjes. Pers de sinaasappel en citroen uit en zet de heft ervan weg voor zalm .

Yuzu: Dit is de theebouillon (kant en klaar)

Tsuyu: Doe de kikkoman, de theebouillon en merin in een pan en laat het 15 minuten koken. Laat het daarna afkoelen

Nu komt het bij elkaar:

Meng de yuzu, de Tsuyu en de druivenpitolie door elkaar en laat hier de blokjes zalm minimaal 2 uur in marinieren.

Leg een stukje gemarineerde zalm op een lepel en garneer af met zalmeitjes

Zalm 2

Mix de ingredienten voor de sesam dip door elkaar in de thermomixer en breng op smaak met zout en peper.

Schroei de zalmbuik aan 1 kant kort met een gasbrander aan. Snij de zalmbuik in 10 porties zodat ze op een lepel passen. Doe op de lepel eerst de sesamdip den de zalmbuik met de geschroeide kant naar boven en garneer af met tahoon cress

Zalm 3

Snij de zalm fijn en vermeng met een fijn gesneden sjalotje, bieslook, rookolie en 2 eetlepels Yuzusap. Maak er een quellige van en leg die op een lepel

Presentatie

Presenteren

Plaats de zalmllepels langs de rand van het bord. Doe de aspergenoedels in een heet diep bord. Schuim de hete soep goed op en giet over de noedels



Kalfslende met mini champignons

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Kalfslende:

1 kg kalfslende van gelijke dikte
125 gram ongezouten boter
peper en zout

Saus:

500 ml kalffond
2 sjalotten
Bakje kastanjechampignons
2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
4 takjes salie
125 ml cognac
100 gram ongezouten boter
20 ml dragonazijn

Maiskroket en creme:

6 gelatineblaadjes
800 gram mais uit blik
200 gram parmezaan
8 eieren
100 gram bloem
240 gram maismeel

Groentes:

1 spitskool
8 bosuitjes
250 gram minichampignons

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Verwijder indien nodig de vliezen van de lende. Verwarm de oven op 180 graden. Braad de lende aan in de roomboter en kruid met peper en zout. Leg het vlees in de oven tot een kerntemperatuur van 52 graden. Laat het rusten in de warmhouder op 50 graden

Bewaar het braadvocht

Saus:

Doe een finke klont boter in het braadvocht en stoof hierin de fijngesneden sjalotten en gesneden champignons. Blus af met cognac en voeg de fond toe. Doe de tijm en laurier erbij en laat het 20 minuten zacht koken. Doe dan de salie erbij en laat nogmaals 20 minuten zacht koken. Zeef het geheel en monteer met de boter en voeg de dragonazijn toe

Kroket:

Doe de parmezaan in de thermomixer en maal het geheel. Weeg 250 gram maiskorrels af en zet weg voor bij het onderdeel groentes.

Neem dan de helft van de mais (275 gram) en blender dit samen met het vocht uit het blik en de thermomixer. Neem van dit mengsel 100 ml puree en warm dit op, voeg 100 gram parmasaan toe en de uitgeknepen gweeekte gelatineblaadjes. Meng dan het geheel met de rest mais breng hoog op smaak en meng tot een gladde massa. Doe het geheel in een spuitzak en laat afkoelen.

Maak met de spuitzak 20 bolletjes en haal die door de bloem, het eiwit en daarna door het maismeel. Frituur het goudbruin.

Creme:

Gebruik nu de resterende helft van de mais (ook 275 gram) en rol doe hier de rest parmasaan door en breng hoog op smaak en doe het in een spuitzak.

Groentes:

Snij de spitskool in slierten en verwijder de nerven. Gaar het in gezouten water en laat afkoelen in ijswater. Bak de minichampignons kort aan in de roomboter. Voeg op het laatst de maiskorrels eraan toe.

Presentatie

Presentatie

Leg de spitskool op het bord, daarop het vlees, nappeer de saus eromheen en garneer af met dotjes maiscreme. Verdeel de groetens en maiskroketjes



Rozen, Frambozen en merinques

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Rozen:

400 gram suiker

400 ml water

2 blikken Lychees a 500 gr

250 ml rozenwater

250 ml rode voedingskleurstof

Frambozen:

500 gram diepvries frambozen

Merinque:

100 gram eiwit

100 gram suiker

100 gram poedersuiker

100 gram maïzena

1 citroen

20 gram suiker

Coulis:

200 gram diepvries frambozen

20 gram suiker

200 gram geraspte kokos

200 ml slagroom

40 gram suiker

Bakje verse frambozen

Bereidingswijze

Rozen:

Zet een rvs bak in de vriezer. Kook het rozenwater sterk in. Laat de suiker in het water in een steelpan lauw worden zodat de suiker smelt. Laat dit weer afkoelen.

Mix de lychees met een beetje van de siroop tot een fijne pulp. Voeg hier aan toe het rozenextract en een paar druppels rode voedingskleurstof en de helft van de suikerwater.

Draai van dit mengsel ijs.

Haal het ijs uit de machine en gebruik twee snijplanken. Eerst bakpapier op de eerste snijplank en dan het ijs met een spatel 1 cm dikte uitsmeren in een rechthoek. Weer bakpapier erop leggen en dan de tweede snijplank erop. Zet dit geheel in de vriezer.

Frambozen:

Kook de frambozen met de andere helft van het suikerwater fijn en draai er een puree van. Doe dit geheel door een fijne zeef. Zet dit mengsel in de koelkast tot het geheel afgekoeld is.

Draai er dan ijs van in de ijsmachine. Maak bolletjes van het ijs en zet die weer terug in de vriezer.

Merinque:

Klop de eiwitten in een schone kom (met citroen vetvrij maken). Voeg halverwege de suiker toe en klop net zolang door tot stevige pieken ontstaan. Zeef de poedersuiker en maïzena door de eiwitten met een spatel.

Verwarm de hete lucht oven op 90 graden. Vul een spuitzak met een gladde spuitmond en maak lange gladde lijnen op een siliconemat. Spuit ook wat bolletjes en bestrooi die met suiker.

Zet het geheel minimaal 1 uur in de oven.

Coulis:

Kook de frambozen met de suiker tot een coulis en zeef het.

Klop de slagroom met suiker. Snij de frambozen middendoor en schep de helft van de frambozen door de slagroom.

Snij driehoekjes van ongeveer 7 cm van de rozen lychee sorbet en haal die door de kokos.

Presentatie

Presenteren:

Plaats op een bord een driehoekje sorbet. Leg een bolletje frambozen ijs erop. Daarop weer merinque stokjes en bolletjes.

Garneer af met de rest van de frambozen, slagroom en coulis.