

## Oktober 2017

Citroensoep met tomaatjes

Carbonara heel anders

Kabeljauw met kokkels

Parelhoen met witlof en pompoen

Hemelse modder met olijfoliesorbet

# Citroensoep met tomaatjes

## Ingrediënten

### GROENTEBOUILLON

1 ui  
1 wortel  
1 prei  
2 stengels bleekselderij  
1 teen knoflook  
1 blaadje laurier  
Tsuyu

### TOMATEN

1 kg tomaten  
olijfolie  
1 bol knoflook  
Angostura bitter

### CITROENGRASOLIE

4 stengels citroengras  
2 dl olijfolie

### SOEP

2 citroenen  
1 lt groentebouillon  
5 groene appels

200 gr ricotta  
1 el dragonblaadjes  
2 el dille  
1/2 rode ui  
1 bosui

## Bereidingswijze

### Groentebouillon

Maak de groenten schoon en pulse (niet te) fijn in de Magimix. Doe groenten en laurier in een pan samen met 2 liter koud water. Breng aan de kook en laat even doorkoken. Haal van het vuur af en laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon en breng op smaak met tsuyu. Geef een deel door aan het hoofdgerecht.

### Tomaten

Snij de tomaten doormidden en leg op een gastroplaat met de snijkant naar boven. Strooi een beetje zout en peper over de tomaten en een beetje olijfolie. Druppel iets Angostura bitter op de tomaten. Doe de knoflook in een klein bakje en giet olijfolie tot het onder staat. Dek af met een stukje aluminiumfolie en doe samen met de tomaten in de oven. Bak 30 minuten op 180°C. Let op dat de tomaten niet kleuren (dek anders af met alufolie).

### Citroengrasolie

Doe de citroengras in de Magimix en draai fijn. Voeg olijfolie toe en draai glad. Laat trekken tot gebruik en zeef door een fijne zeef.

### Soep

Proef de soep telkens als je de verschillende componenten samenvoegt. Houd 10 mooie tomaatjes apart voor de garnering en doe de rest in de blender met het vocht van de gastroplaat. Maak sap van de appels met behulp van de sapcentrifuge. Rasp en pers de citroenen. Proef telkens of er balans is tussen zuur/zoet en hartig en voeg gepofte knoflook, appelsap en citroen toe. Draai helemaal glad. Breng op smaak met zout en peper. Zeef de soep en zet koud weg.

## Presentatie

Roer de ricotta los en doe over in een spuitzak. Leg een tomaat in de kommen. Spuit toefjes ricotta op de tomaten. Verdeel de soep over de kommen. Verdeel de dille, (weinig)dragon en bosui over de soep alsook wat citroengrasolie.



# Carbonara heel anders

## Ingrediënten

### EITJE

10 eieren

### PASTA

30 stuks rigatoni pasta

### PARMEZAANSE KAASSCHUIM

200 gr parmazaanse kaas

2 dl slagroom

200 gr eiwit

nootmuskaat

### PANCETTA

10 plakjes pancetta

extra parmezaan

## Bereidingswijze

### Eitje

Gaar de eieren minimaal 40 minuten in de sous-vide op 65°C.

### Pasta

Kook de pasta zeer gaar in 40 minuten. Droog de pasta in een oven van 125°C tot ze bijna droog zijn (45 minuten).

Frituur de pasta in de frituurpan op maximale hitte tot ze poffen en goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout.

### Parmezaanse kaasschuim

Breng slagroom aan de kook en doe met de geraspte kaas over in de blender. Draai glad en voeg de eiwit toe. Geef de dooiers door aan de kabeljauw. Laat enkele seconden meedraaien en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Zeef in de ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Houd het schuim warm in een bak met heet water (70°C).

### Pancetta

Bak de pancetta krokant in een drupje olie en laat uitlekken op keukenpapier.

## Presentatie

Breek de eitjes midden in de kommen. Spuit het kaasschuim over de eitjes en verdeel de pasta over de borden. Steek een stuk pancetta tegen de eitjes aan. Rasp wat kaas over het geheel en een draai zwarte peper.



# Kabeljauw met kokkels

## Ingrediënten

### KABELJAUW

800-1000 gr kabeljauw rug

350 gr Miso

3 dl merin

1,5 dl sake

### KOKKELS

1 kg kokkels

2 sjalot

1 blaadje laurier

2 dl witte wijn

### HOLLANDAISE

2 Sjalot

1 laurierblad

1 wl peperkorrels

2 dl witte wijn

150 gr eidooier ( van carbonara)

30 gr miso

250 gr roomboter

1 bos waterkers

5 el kokkelvocht

1 dl slagroom

### AARDAPPELS

1 kg Opperdoezen

1 bakje salty fingers

10 oyster leaves

## Bereidingswijze

### Kabeljauw

Portioneer de kabeljauw en leg in een gastrobak. Roer miso, merin en sake door elkaar tot een marinade. Verwarm de marinade tot 50°C. Gaar de kabeljauw 15 minuten in een combi stoomoven van 42°C tot de lamellen van de kabeljauw los gaan als er op gedrukt wordt. Eventueel iets langer laten garen.

### Kokkels

Snipper de sjalotten en snij de laurier fijn. Zet de sjalot aan in wat olie en voeg laurier en witte wijn toe. Breng aan de kook en voeg de goed gespoelde kokkels toe. Kook op hoog vuur tot de kokkels net open zijn en haal direct uit de pan. Haal de kokkels uit de schelpen en bewaar in het gezeefde kookvocht. Houd warm.

### Hollandaise

Maak een castric van de witte wijn, gesnipperde sjalotten, laurierblad en peperkorrels. Laat tot de helft inkoken en zeef de castric. Gaar de castric, eidooier en miso al kloppend tot 80°C en voeg gesmolten boter al kloppend toe. Pureer de waterkers in de blender met kokkelvocht en druk het door een zeef. Voeg sap toe aan de hollandaise. Klop de slagroom bijna stijf en vouw door de hollandaise. Breng op smaak met zout. Zeef de hollandaise in de ISI-fles en breng op druk met 2-3 patronen en houd warm.

### Aardappels

Schil de aardappels en kook gaar in gezouten water. Prak de aardappels en breng op smaak met olijfolie en zout en peper. Houd warm.

## Presentatie

Verdeel aardappels over de borden. Leg cress op de aardappels. Leg een stuk kabeljauw tegen de aardappels aan. Verdeel de kokkels over de borden. Spuit wat hollandaise half over de kabeljauw.





# Parelhoen met witlof en pompoen

## Ingrediënten

### PARELHOEN

3-4 parelhoen

### SAUS AFSNIJDSEL VAN DE PARELHOEN

2 tenen knoflook

2 pot gevogelte fond

1 fles rode wijn

blokjes koude boter

### WITLOF

5 struiken witlof

crème fraîche klein

1 bakje shiso purper cress

### POMPOEN

500 gr flespompoen

2 sjalot

1 teen knoflook

2 takjes tijm

2 dl groentebouillon van voorgerecht

2 el crème fraîche

1 dl slagroom

### AARDAPPEL

4 grote stevige aardappelen

### POMPOENPITTEN

pitten van de flespompoen

## Bereidingswijze

### Parelhoen

Snij de poten en vleugeltjes van de parelhoen en maak er een "koffertje" van. Gebruik de afsnijdsels voor de saus. Braad de parelhoen aan in een beetje olie in een hete pan en laat verder garen in een oven van 100°C tot een kerntemperatuur van 60-65°C. Snij de borstjes van het karkas en houd warm.

### Saus

Hak de afsnijdsels van de parelhoen klein en zet flink aan in olie. Schraap alle aanbaksels los van de bodem van de pan en voeg de gesnipperde knoflook toe en laat heel even mee bakken. Blus af met rode wijn en laat goed inkoken. Voeg gevogeltebouillon toe en laat 1 uur trekken op laag vuur. Zeef de saus en laat inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper en monteer met enkele blokjes boter.

### Witlof

Snij boven- en onderkant van de witlof en vervolgens in batons. Roer crème fraîche en olijfolie los met een half bakje fijngehakte shiso purper en bedek voorzichtig de witlof hiermee. Breng op smaak met zout en peper.

### Pompoen

Schil de pompoen en snij in dobbelstenen. Bewaar de pitten. Snipper de sjalotten en knoflook. Zet de sjalot en knoflook aan tot glazig en voeg de pompoenblokjes toe. Laat even al roerend mee bakken en voeg tijm, bouillon, crème fraîche en slagroom toe. Laat zachtjes garen tot de pompoen helemaal zacht is. Zeef de pompoen uit het vocht. Doe alles over in de Magimix en draai mooi glad met wat kookvocht. Zeef en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitfles en houd warm.

### Aardappel

Snij aardappels in "spaghetti" met behulp van de groentemolen. Frituur de aardappel krokant en licht gekleurd in de frituurpan op 170°C en laat op keukenrol uitlekken. Bestrooi met zout.

### Pompoenpitten

Boen de pompoenpitten schoon en dep goed droog met keukenpapier. Droog de pitten 30 minuten in een oven van

100°C. Pof de pitten in hete olie in een diepe kookpan met deksel (ze kunnen uit de pan poffen). Pas op dat de pitten niet verbranden. Laat uitlekken op keukenrol en bestrooi met zout.

## Presentatie

Spuit een patroon van pompoencrème op de borden. Trancheer de parelhoenborsten en leg ze op de borden. Decoreer de borden met plukjes aardappelspaghetti en witlof en versier met pompoenpitten en shiso purper cress.





# Hemelse modder met olijfoliesorbet

## Ingrediënten

### HEMELSE MODDER

600 gr water  
130 gr suiker  
130 gr cacao  
65 gr sinasappelsap  
35 gr limoensap  
35 gr citroensap  
26 gr geraspte verse gember  
3 gr Xantana  
rasp van 1 sinasappel, citroen en limoen  
200 gr donkere chocolade

### PISTACHE SPONGECAKE

200 gr eiwit  
80 gr suiker  
4 el pistaschepasta  
26 gr temourabloem  
10 kartonnen bekers

### CACAO-AARDE

80 gr grue de cacao  
55 gr zwarte olijven zonder pit  
7 gr cacaopoeder  
3 gr maniguette peper

### OLIJFOLIESORBET

0,7 l volle melk  
70 gr prosorbet  
100 gr suiker  
35 gr glucose  
heel klein beetje zout  
1 gr Xantana  
3,5 gr Cortina  
65 gr mooie olijfolie  
1 citroen

Caviaroli olijfolie kaviaar

## Bereidingswijze

### Hemelse modder

Breng water en suiker aan de kook. Mix alle ingrediënten behalve de chocolade met behulp van de staafmixer door de suikersiroop. Haal van het vuur en los de chocolade al roerend op. Laat 30 minuten trekken en zeef de massa. Laat in de koeling opstijven.

### Pistache spongecake

Klop alle ingrediënten glad met een garde. Zeef in de ISI-fles en breng op druk met 4 patronen. Spuit de koffiebekers tot 1/3 vol met de massa. Gaar de spongecake 75 seconden in de magnetron en laat ondersteboven afkoelen. Knip de bekers open en haal de cake eruit.

### Cacao-aarde

Snij de olijven klein en droog ze in een oven van 100°C. Meng alle ingrediënten door elkaar en vijzel zodat het op aarde lijkt.

### Olijfoliesorbet

Meng alle ingrediënten in de blender en breng op smaak met rasp en sap van de citroen. Draai sorbet in de ijsmachine en maak er quenelles van. Laat verder opstijven in de vriezer.

## Presentatie

Lepel de hemelse modder in de borden. Verdeel wat cacao-aarde en stukjes spongecake over de borden. Leg een quenelle olijfoliesorbet midden op de borden en versier met enkele kaviaar bolletjes.