

## Januari 2020

Spaghetti carbonara van snijboon

Cremeuse van boerenkool met in kerrie gebakken zeeduivel

Tarbot met champignonpuree, kaasschuim en tortelloni met eekhoortjesbrood

Kalfslende met knolselderij, biet en dragon

Karamelmousse in appel met kletskep en kaneelsaus

# Spaghetti Cabonara van Snijboon

## Ingrediënten

Spaghetti  
1000 g snijbonen  
3 stuks sjalotje (gesnipperd)  
Picudo olijfolie  
5 dikke plakken ontbijtbaarspek  
in fijne blokjes gesneden  
5 stuks champignons in kleine  
stukjes gesneden  
Ocal olijfolie  
0,5 dl zwarte truffel olijfolie  
35 g Parmezaanse kaas  
Truffelsaus  
2 stuks kleingesneden sjalotje  
300 ml slagroom  
5 eieren  
Himalaya zout  
zwarte peper  
2 à 3 truffels  
Floregano bloemetjes

## Bereidingswijze

### Spaghetti

Maak de snijbonen schoon. Snijd met een scherpe dunschiller de snijbonen tot lange slierten. Fruit de gesnipperde sjalot aan in de Picudo olijfolie en bak de brunoise van baarspek mee. Drenk de klein gesneden champignons in de Ocal olijfolie, bak op het laatste moment mee. Verwarm de spaghetti van snijboon in dit mengsel tot deze beetbaar is. Draai de spaghetti met behulp van een vork tot een rolletje en dresseer op het bord. • Bedruip daarna met de zwarte truffelolie. Bestrooi de spaghetti met Parmezaanse kaas.

### Truffelsaus

Fruit het sjalotje aan. Klop de slagroom, ei, zout en peper door elkaar. Verwarm deze zacht met het sjalotje. Schaaf een deel truffel door de saus.

Schuim de saus op m.b.v. een staafmixer. Verdeel het schuim over de spaghetti van snijboon.

## Presentatie

Leg flinterdunne plakjes truffel op het gerecht, voeg wat extra truffelrasp toe. Besprenkel het gerecht met Ocal olijfolie. Verdeel de prachtige Floregano bloemetjes over het gerecht voor een optimaal mediterrane effect.



# Crèmeuse van boerenkool met in kerrie gebakken zeeduivel

## Ingrediënten

Crèmeuse

3 sjalotten

4 teentjes knoflook

2 aardappels

1 l krachtige runderbouillon

250 ml slagroom

625 g boerenkool

Zeeduivel

10 mootjes zeeduivel à 50 g

per stuk

zeezout

5 el bloem

5 el kerrie Madras

olijfolie

Eindbereiding

100 g plakjes bacon

250 ml zure room

## Bereidingswijze

Crèmeuse

Pel en snijd de sjalotten in halve ringen van 3 mm. Pel en halveer de knoflook en verwijder de groene kern. Schil en snijd de aardappels in blokjes van 1 cm. Fruit de sjalotten en knoflook in olijfolie. Voeg aardappels en bouillon toe. Laat circa 10 minuten rustig koken tot de aardappels

gaar zijn. Blancheer ondertussen de boerenkool circa 2 minuten in ruim kokend water met zeezout. Giet op een zeef en spoel af met koud water. Knijp al het vocht uit de boerenkool. Houd een vijfde deel apart om te smoren. Voeg de room en boerenkool toe aan de bouillon en

breng aan de kook. Pureer de soep met de staafmixer of in de blender. Schenk de soep door een fijnmazige zeef en breng op smaak met zeezout en zwarte peper uit de molen.

Zeeduivel

Bestrooi de zeeduivelmootjes aan beide kanten

licht met zeezout en zet onder lichte druk circa 15

minuten koel weg. Dep de mootjes droog. Meng bloem met kerriepoeder. Druk de beide platte kanten van de mootjes in het bloemmengsel. Bak de mootjes om en om in olijfolie tot het visvlees net niet meer glazig is.

## Presentatie

Snijd de bacon in kleine blokjes en bak krokant uit. Snijd de achtergehouden boerenkool ragfijn en smoor op laag vuur in olijfolie tot ze zacht van

smaak en structuur is. Mix de soep schuimig met de staafmixer. Leg de gesmoorde boerenkool in het midden van het bord. Leg hier het zeeduivelmootje op. Schenk de soep eromheen. Lepel de zure room rondom. Strooi er de baconkrumels in.



# Heilbot met champignonpuree, kaasschuim en tortelloni met eekhoortjesbrood

## Ingrediënten

Tarbot

600 g heilbotfilet

kerrie

Champignonpuree

500 g champignons

2,5 dL kookroom

Sjalotten

5 grote sjalotten

1,5 dL azijn

50 g suiker

Tortelloni

350 g eekhoortjesbrood

1 teen knoflook

3 takjes tijm

600 g pastabloem

1 dL olijfolie

2 eidooiers

Kaasschuim

1,5 dL melk

1 dL kookroom

150 g oude boerenkaas

(geraspt)

2 g xantana

2 gaspatronen

Basilicumolie

1 bosje basilicum

1,5 dL olijfolie

## Bereidingswijze

Tarbot

Portioneer de heilbot in 10 stukken. Strooi zout en een beetje kerrie op de heilbot. Verhit een beetje olie en beteer in een pan en bak de stukken vlak voor het uitserveren op de bestrooide zijde.

Champignonpuree

Verhit een grillplaat, leg de champignons hierop en zorg dat ze een donkerbruine kleur krijgen. Kook vervolgens de champignons gaar in de kookroom. Giet de champignons af en bewaar het kookvocht. Pureer de champignons en gebruik daarbij een beetje van het kookvocht. Wrijf het door een gladde zeef en breng op smaak.

Sjalotten

Pel de sjalotten. Kook de azijn met de suiker totdat deze is opgelost. Gaar de sjalotten in het zoetzure vocht zacht koken gedurende ca. 15 minuten. Halveer de uien en brand ze vlak voor het uitserveren aan met de gasbrander op de vlakke kant.

Tortelloni

Snijd het eekhoortjesbrood in kleine stukjes en bak ze met de fijngesneden knoflook en tijmblaadjes zachtjes. Stoof dit mengsel zacht gedurende 30 minuten. Meng de pastabloem met olijfolie en eidooiers tot een egaal deeg. Voeg zo nodig eetlepels water toe en laat het deeg in folie

in de koeling ruim een uur rusten. Rol het deeg op de pastamachine uit tot een dunne lap. Snijd uit de lap vierkantjes van 5 cm bij 5 cm. Leg in het midden van elk vierkantje een beetje

eekhoortjesmengsel. Vouw er een driehoekje van en wikkel elk driehoekje om de wijsvinger, druk de punten op elkaar en duw de rest van

het deeg zachtjes naar achteren, zodat de klassieke tortellini-vorm ontstaat. Kook de tortelloni in een pan met kokend water in 3

minuten gaar.

Kaasschuim

Breng de melk met de room en 2 dL water aan de kook. Voeg de kaas toe en laat deze smelten. Meng alles met een staafmixer, totdat de kaas is

opgenomen in het vocht. Breng eventueel op smaak. Zeef alles door een fijne zeef en voeg de xantana toe. Giet alles in een kistje, breng twee patronen aan en hou de kistje warm, maar niet warmer dan 50 °C.

Basilicumolie

Blancheer de basilicumblaadjes en dep ze goed droog. Meng deze met de olie, verwarm dit licht en zet het vuur uit. Laat even intrekken en giet de olie vervolgens door een zeef.

## Presentatie

Maak het bord op rondom de heilbot met een toefje champignonpuree, de halve sjalot en de tortelloni.

Schud de kidde goed voor gebruik en breng het schuim voorzichtig aan op de tarbot. Nappeer het bord met de basilicumolie.



# Kalfslende met knolselderij, biet en dragon

## Ingrediënten

1500 g Kalfslende  
(vuil)  
500 ml Fond de Veau  
200 ml rode port  
200 ml rode wijn  
200 ml Room  
100 g roomboter  
15 g dragon  
1 st sjalot  
Peper  
zout  
Knolselderij  
2 st Knolselderij  
1 st groene appel  
1 st sjalot  
200 g rundervet  
(kaantjes)  
melk  
Bietjes  
1000 g Gele biet  
1000 g Rode biet  
250 g Roomboter  
Peper  
zout

## Bereidingswijze

Zet vierkante borden warm.

Begin met het opzetten van de jus de veau (volgens basisreceptuur), door de kalfslende te prepareren in stukken 5 x 250 g, alle afsnijdsels zijn voor de jus de veau (reserveer het vlees).

Passeer de fond door een fijne zeef en laat reduceren. Regelmatig ontvetten.

Kook de wijn en port voor 2/3 in. Voeg enkele stelen van de dragon toe.

Kook de room in een aparte pan in.

Bereidingen van knolselderij Ravioli

Snij dunne plakken op de snijmachine en steek er 20 rondjes uit. Maak er een paar meer voor de zekerheid. Blancheer deze net gaar.

Maak van de appel een fijne brunoise en gaar deze met iets witte wijn, poedersuiker en iets gehakte dragon.

Gegrilde schijven. Snij plakken van ongeveer 1 cm dik en steek hier rondjes uit. Blancheer ze en grill ze licht aan.

Maak een Kaantjessuiker: bak de heel fijn gesneden kaantjes uit. Droog de kaantjes op keukenpapier.

Mousseline Kook de restjes knolselderij in half water met half melk met een teentje knoflook en een sjalotje en maak hiervan een puree en wrijf deze door een fijne zeef (controleren en gebruik evt. de staafmixer). Monteer het geheel op met olijfolie.

Bietjes (diverse kleuren)

Kook de bietjes afzonderlijk gaar en spoel ze koud. Schil ze en maak hiervan cilinders van diverse hoogtes. Verwarm in wat roomboter en breng op smaak met peper en zout.

Braad de kalfslende, in geklarifeerde roomboter, aan beide zijde voor ongeveer 5 minuten (gebruik kernthermometer: 52°C is rood, 64 °C is over de top rosé, het gaart nog iets na, dus stop ong. op 58°C). Haal uit de pan en laat rusten.

Deglaceer de braadpan met de ingekookte wijn/port. Voeg de Jus de veau toe en laat inkoken. Voeg de room en laat nog iets inkoken tot saus dikte. Passeer door een zeef en voeg de gehakte dragon toe.

## Presentatie

Trancheer de kalfslende. Bouw op het bord de ravioli met appelvulling. Leg hiernaast de gegrilde selderij met daarop de kaantjes. Maak een mooie ruime veeg van de mousseline. Rangschik de bietjes van hoog naar laag. Serveer de saus op de borden aan tafel vanuit een theepotje.





# Karamelmousse in appel met kletskep en kaneelsaus

## Ingrediënten

Appelverpakking:

500 g suiker

1 citroen

8 appels (Elstar)

50 g boter

Karamelmousse:

7,5 dl slagroom

5 gelatineblaadjes

250 g suiker

75 g eierdooiers

40 g poedersuiker

Kletskoppen:

130 g bloem

250 g witte basterdsuiker

6 g kaneel

40 g amandelschaafsel

100 g boter

50 g sinaasappelsap

zout

Kaneelsaus:

5 dl rode wijn

2 kaneelstokjes

60 g suiker

1 vanillestokje

2 laurierblaadjes

Presentatie:

10 blaadjes munt

## Bereidingswijze

Appelverpakking:

Los de suiker in 5 dl water op samen met het sap van de citroen. Schil intussen de appels, snijd ze in kwarten en verwijder de klokhuizen.

Snijd de kwarten in dunne plakjes (maantjes) en blancheer deze ongeveer 2 minuten in het suikerwater. Laat de appels uitlekken in een vergiet.

Vet 10 ramequinbakjes in met wat boter en bekleed de bodem en de randen vervolgens met de appelplakjes.

Karamelmousse:

Verwarm 2,5 dl slagroom. Week de gelatine in koud water. Karameliseer de suiker samen met 2 eetlepels water in een pan met dikke bodem. Haal de pan van het vuur, wanneer de substantie een goudbruine kleur heeft gekregen. Voeg vervolgens de karamel onder goed roeren

langzaam toe aan de verwarmde slagroom. Blijf roeren tot de karamel goed in de slagroom is opgelost. Dit vereist geduld! Klop de eidooiers met de poedersuiker ruban (als een lint) en voeg dit vervolgens aan het karamelmengsel toe. Knijp de gelatineblaadjes uit en los deze in het karamelmengsel op. Zet het mengsel vervolgens koel weg tot het lobbige begint te worden. Klop ondertussen de resterende slagroom lobbige en spatel deze door het karamelmengsel. Giet de karamelmousse vervolgens in de met appel beklede ramequinbakjes en laat deze in de koeling opstijven.

Kletskoppen:

Meng de bloem, basterdsuiker, kaneel, snufje zout en amandelschaafsel goed door elkaar en meng hierna de zachte boter er doorheen. Voeg de sinaasappelsap toe en meng dit alles goed door elkaar. Maak kleine hoopjes deeg op bakpapier (zorg voor voldoende tussenruimte, want het deeg loopt uit) en bak de kletskoppen 5 minuten op 180 °C en daarna nog 8 minuten op 150 °C in de oven.

Kaneelsaus:

Doe alle ingrediënten in een pan en laat dit vervolgens zachtjes inkoken tot ongeveer een kwart. Zeef de saus, laat afkoelen en zet weg tot gebruik.

## Presentatie



Stort de vulling van de ramequinbakjes op een bord en nappeer hier wat kaneelsaus omheen.

Leg een klets kop schuin tegen het appelpakketje en garneer met een blaadje munt.