

Maand: December 2018  
Thema: Spicewise



Amuse

**Amuse van tonijn met komkommerrelish**

Voorgerecht

**Dun geschaafde gele bieten met venkel, kappertjes en zalm**

Soep

**Kruidige rodekoolsoep met gember**

Hoofdgerecht

**Konijnenbout in bokbier**

Nagerecht

**Bastognetoetje met mandarijn en kruidig chocolade-ijs**

## **Amuse van tonijn met komkommerrelish**

Amuse, 15 personen

500	gram	tonijn
1	bakje	wakame
2	stuks	komkommer
6	eetlepels	sojasaus Kikkoman
3	eetlepels	gembersiroop
7	theelepels	sesamolie
1	stuks	rode peper
10	eetlepels	azijn
6	eetlepels	suiker
		peper en zout

Extra:                      mandoline  
                                    dunschiller

Snij de tonijn met een scherp mes tot een mooie, niet té fijne, tartaar.  
Snij de rode peper in de lengte open en verwijder de zaden en zaadlijsten.  
Snij de rode peper vervolgens in een ragfijne brunoise en meng de rode peper door de tonijntartaar.  
Breng de tartaar op smaak met sojasaus, gembersiroop en sesamolie.  
Naar eigen smaak zout en peper toevoegen.

Komkommer met de dunschiller in mooie dunne linten snijden. Meng de suiker met de azijn tot de suiker opgelost is en leg daar de linten komkommer gedurende 10 tot 15 minuten in.

### **Uitserveren**

In een cocktailglas wat linten komkommer met daarop de tartaar. Werk af met een beetje wakame-salade.

## Dun geschaafde gele bieten met venkel, kappertjes en zalm

Voorgerecht, 15 personen

4	stuks	gele bieten (Ø 6-7 cm)
6	eetlepels	rode wijnazijn
2	stuks	rode ui
3	eetlepels	kappertjes
2	stuks	venkel, met venkelgroen
3	eetlepels	citroensap vloeibaar
3	eetlepels	olijfolie fruitig
800	gram	gerookte zalm
		peper en zout

Extra: aluminiumfolie  
mandoline  
ronde steker

### Over voorverwarmen op 200°C

Verwarm de oven tot 200°C. Snij het bietengroen van de bieten af. Was de bieten en leg ze in een kleine ovenschaal. Bestrooi ze met wat zout en dek de schaal goed af met aluminiumfolie. Rooster de bieten in 60-70 min gaar of tot je er gemakkelijk de punt van een mes in kunt steken. Laat de bieten afkoelen. Snij de boven- en onderkanten van de bieten en wrijf de schil ervan af. Schaaf de bieten boven een kom met behulp van de mandoline in flinterdunne plakken. Meng er de helft van de azijn en wat zout door. Laat de bieten even marineren. Leg de ui, gesneden in dunne halve ringen in een schaaltje en meng er de rest van de azijn, de kappertjes en wat zout door. Laat de ui even staan. Snij het groen van de venkel en bewaar het. Snij de knol doormidden en verwijder de harde kern. Schaaf de venkel boven een kom met behulp van de mandoline in flinterdunne plakjes. Meng er het citroensap door en laat even staan.

### Uitserveren

Verdeel de plakjes biet over de borden en leg de plakjes venkel en de helft van de ui en kappertjes erop. Besprenkel met olijfolie. Verdeel er de zalm over en leg er de rest van de ui en kappertjes op. Garneer met kleine toefjes venkelgroen en versgemalen peper.

## Kruidige rodekoolsoep met gember

Soep, 15 personen

### Groentebouillon (hier mee beginnen)

4	stuks	aardappels
4	stuks	uien
4	stuks	prei
4	stuks	wortelen
4	stuks	meirapen
2	stengels	bleekselderij
6	stuks	kerstomaten
		zout

Snij alle groenten grof in stukken.

Doe alle groenten in een grote pan, doe er 3 liter water bij, wat zout en breng aan de kook.

Zet het vuur laag en laat de bouillon zo'n 20 minuten pruttelen. Haal de pan van het vuur, zeef de bouillon en druk de groenten met een lepel goed uit.

### Soep

2	eetlepels	olie traditioneel
2	tenen	knoflook
2	stuks	ui
2	cm	gemberwortel
600	gram	rode kool
2	mespunt	gedroogde chilivlokken
2	theelepels	gemalen komijn
1	stuks	citroensap
2	liter	groentebouillon
100	ml	zure room
		komijn om te bestrooien
		peper en zout

Verwarm de olie in een pan met dikke bodem en bak de fijngehakte knoflook, de gesnipperde ui en de vers geschilde en fijngesneden gember 1 minuut. Voeg de in dunne repen gesneden rodekool, chilivlokken, gemalen komijn en het citroensap toe. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de soep 20-25 min zacht koken tot de kool gaar is. Breng op smaak met peper en zout. Pureer de soep in een blender of met een staafmixer heel fijn.

### Uitserveren

Schenk de soep in koppen of soepborden en schep in elke kop of bord een lepel zure room. Strooi er een beetje komijn over.

## **Konijnenbout in bokbier**

Hoofdgerecht, 15 personen

15	stuks	konijnenachterpoten 1pp
8	stuks	uien
4	flesjes	bokbier
1	liter	jus de veau
200	gram	suiker
20	stuks	laurierbladeren
10	stuks	kruidnagels
		aardappelzetmeel

### **Oven voorverwarmen op 200°C**

Bak de konijnenpoten aan en verdeel ze over 2 ovenbakken. Bak de in kwartingen gesneden uien goed aan en schep ze op de konijnenpoten. Verdeel de rest van de ingrediënten over de 2 ovenbakken breng op het fornuis aan de kook.

Zet de ovenbakken ongeveer een uur in de oven op 200°C.

20 Minuten voor het einde de 2 ovenbakken uit de oven halen, de konijnenpoten omdraaien en alles in één oven-bak doen.

Als het klaar is de saus zeven en binden met aardappelzetmeel.

Serveer met een stoofpeertje en puree.

### **Gebakken spruitjes met kaneel en amandelen**

4	eetlepels	boter
1,5	kg	spruitjes
2	theelepels	zout
2	snufjes	zwarte peper
4	theelepels	kaneel gemalen
50	gram	amandelschaafsel

Maak de spuitjes schoon.

Snij de spruitjes in twee.

Laat boter smelten in een pan en braad de spruitjes gedurende 4 minuten aan.

Laat ze niet verbranden. Voeg zout, zwarte peper en kaneel toe en laat nog 4 minuten bakken.

Voeg de geroosterde amandelen toe en serveer meteen.

### **Stoofpeertjes in kriek lambiek**

15	stuks	Gieser Wildeman peertjes 1pp
2	stuks	kaneelstokje
4	stuks	kruidnagels
3	flesje	Kriek Lambiek
8	eetlepels	suiker
		citroensap vloeibaar
		aardappelzetmeel

Schil de peertjes, laat de steeltjes eraan en leg ze in een pannetje.

Voeg de kaneelstokjes en de kruidnagel toe en giet het bier erbij, voeg het citroensap en de suiker toe.

Zet de pan op hoog vuur en breng aan de kook en zodra het begint te koken draai je het vuur laag en zet je de pan op een vlamverdeler. Laat de peertjes zo lang mogelijk stoven. Schep de peertjes tussendoor af en toe om, je ziet dan dat het bier er langzaam intrekt. Als de peertjes gaar zijn haal je ze uit het vocht en laat je het vocht wat inkoken. Bind het met wat aardappelzetmeel tot een siroop. Haal de peertjes voor uitserveren even door de siroop zodat ze een mooi blinkend laagje krijgen. De peertjes zijn zowel warm als koud erg lekker!

### **Puree**

1,5	kg	krumige aardappel
3	dl	melk
150	gram	boter
5	eetlepels	rucola
5	eetlepels	peterselie
5	eetlepels	bieslook
		nootmuskaat
		peper en zout

Schil de aardappels en snij ze in stukken. Kook de aardappels in ruim water met een beetje zout in circa 20 minuten gaar. Giet ze af in een vergiet en doe ze terug in de pan.

Verwarm de melk en boter in een steelpannetje

Stamp de aardappels goed fijn. Giet de warme melk en boter er geleidelijk bij en klop dit er met een houten lepel stevig doorheen. De puree wordt dan luchtig en romig. Voeg naar eigen smaak peper, zout en nootmuskaat toe.

Schep de fijngesneden rucola, fijngesneden peterselie en de fijngesneden bieslook vlak voor het serveren door de puree.

### **Uitserveren**

Serveer naar eigen inzicht.

## Bastognetoetje met mandarijn en kruidig chocolade-ijs

Nagerecht, 15 personen

### Chocoladedrank

4	dl	sterke koffie
2	dl	halfvolle melk
2	dl	slagroom
1	stuks	kaneelstokje
1	stuks	vanillestokje
1	takje	tijm
1	takje	rozemarijn
2	stuks	kruidnagel
150	gram	chocolade
4	eetlepels	gembersiroop
4	eetlepels	sinaasappelsap

Doe de koffie, melk, slagroom en kruiden in een steelpannetje en breng dit aan de kook. Laat zachtjes ca. 10 minuten trekken zodat het mengsel een heerlijke kruidensmaak krijgt. Breek de chocolade in stukjes. Zeef het koffiemengsel en laat onder goed roeren de chocolade erin oplossen. Voeg de gembersiroop en het sinaasappelsap toe. Dit is de basis voor het ijs.

### IJs

3	stuks	eidooiers vloeibaar
100	gram	witte basterd suiker
1	liter	chocoladedrank = <b>de zelfgemaakte chocoladedrank als hierboven omschreven!</b>

Extra: thermometer

Doe de 3 dooiers met de suiker in een kom en klop met een handmixer licht en romig.

Voeg, met de mixer op een lage stand, de lauwe chocoladedrank beetje bij beetje aan het eimengsel toe, tot het een glad geheel wordt.

Schenk dit terug in de pan en verwarm het op een lage stand. Roer met een houten pollepel tot de vla begint te binden en op de bolle kant van de lepel blijft hangen. Zorg dat de vla niet te heet wordt, maximaal 84°C, anders kan deze gaan schiften en wordt het ijs korrelig.

Neem de pan van de warmtebron en laat de vla in de snelvriezer afkoelen.

Roer af en toe goed door zodat er geen vel gevormd wordt.

Draai vervolgens in de ijsmachine in ca. 20 minuten tot ijs.

### **Yoghurt/roomkaas mengsel**

400	gram	Griekse yoghurt
200	gram	roomkaas
2	theelepels	kaneel
2	theelepels	koek- en speculaaskruiden
1	pak	Bastogne koekjes
14	stuks	mandarijnen
3	eetlepels	Mandarin Napoleon
15	stuks	pecannoten 1pp

Extra: spuitzak

Meng in een kom de Griekse yoghurt met de roomkaas met de handmixer tot een gladde massa. Meng er vervolgens de kaneel en de koek- en speculaaskruiden doorheen, en meng alles goed door elkaar. Doe het mengsel in een spuitzak en leg tot gebruik in de koeling.

Verwijder met een scherp mes de schillen van de mandarijnen. Snij de partjes in kleinere stukjes. Meng drie eetlepels Mandarine Napoleon door de mandarijnen en laat afgedekt staan tot gebruik.

### **Garnering**

1	dl	slagroom
1	eetlepels	sinaasappelrasp

### **Uitserveren**

Neem de dessertglaasje om het gerecht te presenteren.

Bedek dan eerst de dessertglaasjes met een laagje mandarijn.

Daar bovenop komt een laag Bastogne koekjes. Maak grove kruimels en doe deze bovenop de mandarijn. Spuit daar vervolgens het yoghurt/roomkaas mengsel op. Verdeel dit over de glaasjes.

Bovenop het yoghurt/roomkaas mengsel komt nog een laagje mandarijn. Strooi daar overheen nog wat kruimels van de Bastogne koekjes.

Leg hier een mooie quenelle chocolade-ijs bovenop en maak af met lobbij geklopte slagroom een beetje sinaasappelrasp en een pecannoot.