



ccpl.nl

Maart 2024 | Vrolijk voorjaar



Amuse:

wontondeeg met
gerookte
eendenborst



Voorgerecht:

zeebaars met zwarte
knoflook 'beurre
blanc'

Chateau de Nages,
Roussanne | Grenache Blanc,
AOC Costières de Nîmes, FR.



Tussengerecht:

buikspek met
aardpeer, coquille &
paddenstoelen

Chateau de Nages,
Roussanne | Grenache Blanc,
AOC Costières de Nîmes, FR.

Of:

Luis Felipe Edwards, Marea
de Leyda, Pinot Noir, D.O.
Valle de Leyda, *Chili.*



Hoofdgerecht:

hertenbief met twee
bereidingen van
bloemkool

Luis Felipe Edwards, Marea
de Leyda, Pinot Noir, D.O.
Valle de Leyda, *Chili.*



Nagerecht:

een taartje met lemon
curd en anijsschuim



Wontondeeg komt oorspronkelijk uit de Chinese keuken, maar het is ook een ingrediënt in vele andere Aziatische landen. Het deeg is van bloem en ei. Dit wordt bij koken licht doorschijnend en ook wat glibberig.

Wontondeeg is perfect voor 'dumplings' of dim sum en wordt dan traditioneel gevuld met gehakt vlees of garnaal, en verder met lente-ui, lichte sojasaus en sesamolie.

Vaak eet men wonton in de soep.

Wontondeeg is ook goed in olie te bakken.

Dit is wat bij deze amuse gebeurt: we frituren wontondeeg tot bakjes voor een vulling eendenborst met onder andere aardappelsalade, een mooie toepassing.

Het recept

We frituren vellen wontondeeg tot bakjes.

We maken aardappelsalade met onder andere zeekraal en we mengen een rodekoolsalade.

We serveren de wontonbakjes met aardappelsalade en daarop repen gerookte eendenborst.

Hierbij komen rodekoolsalade en enoki paddenstoelen als decoratie.

De garnering is met blaadjes vene cress.

Wontondeeg

Ingrediënten (12 personen)

12 st vellen wontondeeg
zonnebloemolie (voor de frituurpan)

Extra benodigheden

- Steker
- Klein en groot theezeefje
- Frituur
- Mandoline

Bereiding

1. Laat de vellen wontondeeg ontdooien.
2. Verhit de frituur op 160 °C.
3. Vul eventueel de olie in de frituurpan bij.
4. Steek met een steker zo groot mogelijke rondjes uit het wontondeeg, 1 per persoon.
5. Leg een rondje deeg tussen een klein en een groot theezeefje.
6. Frituur het deeg 1 voor 1 krokant op 160 °C: zo ontstaan bakjes.
7. Breng de bakjes eventueel op smaak met wat zout.

Aardappelsalade

Ingrediënten (12 personen)

350	gr	vastkokende aardappel (= ongeveer 4 stuks) (in het mandje in de koeling)
1	st	bouillonblokje
30	gr	zeekraal
20	gr	bieslook
80	ml	zure room
20	gr	mayonaise (1 el)
5	ml	citroensap (2 tl) boter peper & zout

Bereiding

1. Schil 350 gr vastkokende aardappel (ongeveer 4 stuks) en snijd ze 'brunoise'.
2. Maak 700 ml bouillon van 1 bouillonblokje.
3. Kook de 'brunoise' gesneden aardappel beetgaar in de bouillon.
4. Snijd 30 gr zeekraal grof.
5. Stoof de zeekraal kort in boter.
6. Snijd 20 gr bieslook fijn.
7. Meng de de aardappelblokjes met grof-gesneden zeekraal, 80 ml zure room, 1 el mayonaise, 2 tl citroensap en de fijn-gesneden bieslook tot salade.
8. Beng de salade op smaak met extra citroensap, mayonaise en zure room en met peper en eventueel zout.
9. Zet de salade in de koeling tot de opmaak.

Rodekoolsalade

Ingrediënten (12 personen)

1/8	st	rode kool (= ongeveer 150 gr)
15	ml	rode wijnazijn (= 1 el)
30	ml	koolzaadolie (=3 el) peper & zout

Extra benodigdheden

- Mandoline

Bereiding

1. Snijd 1/8 rode kool met de mandoline zeer fijn.
2. Meng de rode kool met 1 el rode wijnazijn en 3 el koolzaadolie tot een salade.
3. Breng de rodekoolsalade op smaak met peper en eventueel zout.

Gerookte eendenborstfilet

Ingrediënten (12 personen)

1 st gerookte eendenborst

Bereiding

1. Snijd de gerookte eendenborst in dunne plakken.
2. Snijd de plakken eendenborst in repen.

Opmaak

Ingrediënten (12 personen)

1 bakje vene cress
100 gr enoki-paddestoelen

Opmaak

1. Schep wat van de aardappelsalade in de bakjes.
2. Leg de repen eendenborst op de eerder gemaakte aardappelsalade en de rode koolsalade.
3. Decoreer het gerecht met de enoki-paddenstoelen.
4. Garneer het gerecht met wat vene cress.



Zeebaars met zwarte knoflook 'beurre blanc' is een recept van 'food blogger' Harold, die toelicht dat een gerecht van Jonathan Zandbergen hem inspireerde. Zandbergen was tot voor kort 'executive chef' bij Merlet in Schoorl, een restaurant met een Michelinster. Het is de vraag in hoeverre '**beurre blanc**' een klassieke Franse saus is. Escoffier noemt de saus niet in zijn 'Guide culinaire'; wel de 'sause Hollandaise', die er erg veel op lijkt. Dus: is botersaus dan klassiek Nederlands? Bij de bereiding van '**beurre blanc**' is het essentieel ijskoude boter te gebruiken en deze beetje bij beetje door de wijn (of bouillon) en room te mengen: zo ontstaat een gladde saus. Door de boter op heel laag vuur bij te voegen, zal de saus niet schiften.

Het recept

We maken de 'beurre blanc' en mengen er zwarte knoflookpuree door.

Dan koken we een aardappeluree en een doperwtencrème. We bakken de zeebaars op de huid en arroseren de bovenkant.

Op het bord maken we een grote ring van doperwtencrème met wat kappertjes en gebakken cantharellen erbij.

We leggen een lepel aardappelpuree midden op het bord, hierop komen gebakken reepjes witlof en daarop de zeebaars. We scheppen opgeschuimde 'beurre blanc' rondom de zeebaars.

Voorgestelde wijn

Château de Nages, Vieilles Vignes, Roussanne | Grenache Blanc | Clairette | Viognier, AOC Costières de Nîmes, *Frankrijk*.

Het voorgerecht met zeebaars is uitgesproken van smaak en daar hoort er een stevige witte wijn bij. De Vieilles Vignes van Château de Nages, met als belangrijkste druiven Roussanne en witte Grenache, is zo'n wijn. Het château ligt in buurt van Nîmes in het zonnige Rhonedal. Deze Vieilles Vignes is deels op hout gerijpt en heeft een wat ziltige afdronk. De wijn past ook goed bij het tussengerecht met buiksspek en coquilles.

Zwarte knoflook 'beurre blanc'

Ingrediënten (12 personen)

100 ml	Noilly Prat
250 ml	witte wijn
25 ml	witte wijnazijn (2 el)
1 st	sjalot
2 st	laurierblaadjes
3 takjes	tijm
5 st	zwarte peperkorrels,
30 ml	water
375 gr	boter
10 gr	(zwarte) knoflookpuree (1 el)
100 ml	slagroom

Extra benodigdheden

- Staafmixer

Vorbereiding

1. Snijd 1 sjalot in halve ringen.
2. Kneus 5 peperkorrels.

Zwarte-knoflook-beurre-blanc

Bereiding

1. Breng 100 ml Noilly Prat aan de kook, met 250 ml witte wijn, 2 el witte wijn-azijn, de halve ringen sjalot, 2 laurierblaadjes, 3 takjes tijm en de 5 gekneusde peperkorrels.
2. Kook de saus in ongeveer 6 minuten in tot 1/3.
3. Giet de saus door een fijne zeef in een andere pan.
4. Meng 1 el zwarte knoflookpuree met de staafmixer door de saus.
5. Voeg 30 ml water en 100 ml slagroom aan de saus toe laat deze zo'n 10 minuten zachtjes inkoken.
6. Snijd 375 gr ijsboter in blokjes.

Let op!

De boter moet ijs- en ijskoud zijn.

7. Neem de pan van het vuur en roer met een garde geleidelijk de blokjes boter door de saus.
8. Voeg eventueel zout aan de saus toe.
9. Houd de saus warm tot de opmaak, maar laat deze niet meer koken!

Aardappelpuree

Ingrediënten (12 personen)

- 600 gr kruimige aardappelen
- 60 ml slagroom
- 2 gr nootmuskaatpoeder (½ tl)
- boter
- peper en zout

Bereiding

1. Schil 600 gr aardappels en snijd ze in gelijke stukken.
2. Kook de aardappelen in 20 minuten in gezouten water, totdat ze zacht zijn.
3. Druk de aardappelen door een zeef en roer er dan een klont boter door.
4. Meng met de garde steeds een beetje slagroom bij de puree, totdat deze glad is.
5. Breng de puree op smaak met een ½ tl nootmuskaatpoeder, peper en eventueel zout.

Doperwtencrème

Ingrediënten (12 personen)

- 600 gr doperwten
- 40 gr verse munt
- 20 ml olijfolie (2 el)
- slagroom

Extra benodigdheden

- Blender
- Knijpflesje

Bereiding

1. Pluk de blaadjes van 40 gr munt.
2. Kook 600 gr doperwten 8 minuten in licht gezouten water.
3. Giet de doperwten af en draai ze in een blender met een scheutje slagroom (ongeveer 1 el), de muntblaadjes, 2 el olijfolie tot een crème.
4. Breng de doperwtencrème op smaak met peper en eventueel zout.
5. Voeg eventueel ook wat olijfolie en slagroom toe, om en om.
6. Vul een knijpflesje met de doperwtencrème.

Voorgerecht: zeebaars met zwarte knoflook 'beurre blanc'

3

Cantharellen

Ingrediënten (12 personen)

50 gr cantharellen
olijfolie

Bereiding

1. Borstel de 50 gr cantharellen schoon
2. Snijd de grotere cantharellen grof.
3. Bak de cantharellen in wat olijfolie goudbruin.

Zeebaars

Ingrediënten (12 personen)

6 st zeebaarsfilets (½ per persoon)
2 st laurierblaadjes
10 ml citroensap (1 el)
100 mg boter

Bereiding

1. Snijd de huid van de 6 zeebaarsfilets licht in; zorg ervoor dat het vlees intact blijft.
2. Smelt ongeveer 100 mg boter in een pan, voeg 2 laurierblaadje eraan toe en bak hierin de zeebaarsfilets op de huid.
3. Voeg een scheutje citroensap (1 el) aan de boter toe en gaar de bovenkant van de vis door deze te arrosen.

Over het arrosen van vlees of vis

Het arrosen is een garingstechniek.

Bij het arrosen schept men in hoog tempo de boter of olie en ook het braadvocht in de pan over het vlees of de vis.

Dit leidt tot een gelijkmatige garing.

Het is hierbij niet nodig vlees of vis te keren.

Afwerking

Ingrediënten (12 personen)

2 st witlof
90 gr kappertjes
olijfolie
peper en zout

Witlof aanmaken

1. Snijd van de 2 st witlof het witte, stevige deel van de blaadjes in dunne reepjes.
2. Bak de reepjes witlof kort in wat olijfolie
3. Breng de gebakken witlof op smaak met wat peper en eventueel zout.

Opmaak

1. Maak op het bord een grote cirkel van de doperwtencrème en hierop een paar dotjes crème.
2. Leg tegen ieder van de dotjes crème 2 kappertjes
3. Decoreer de doperwtencirkel met de eerder gebakken cantharellen.
4. Leg een quenelle aardappelpuree in het midden van het bord.
5. Leg de gebakken witlofrees op de aardappelpuree.
6. Leg de zeebaars op de witlof, met de huid naar boven.
7. Schuim de zwarte knoflook 'beurre blanc' op met een garde.
8. Lepel de 'beurre blanc' met zoveel mogelijk schuim rond de zeebaars.



Een varken heeft **spek** op de rug en op de buik. Rugspek bestaat vooral uit vet; **buikspek** heeft meer vlees, vandaar ook de naam 'doorregen spek'. Kinnebakspek komt van de kop, en zit vaak in worst. Ieder land en iedere regio, heeft wel zijn specifieke speksoorten. Zo heeft de Italiaanse keuken 'lardo', soms wel 10 cm dik puur **spek**, dat is gekruid en gerijpt. Sommige Italianen zien het als alternatief voor 'foie gras'. De gekruide en gerijpte 'pancetta' is een andere Italiaans spekspecialiteit. Hierbij is het overigens de vraag of het **spek** hiervoor komt van Italiaanse of Nederlandse varkens. In het tussengerecht van vanavond eten we zacht gegaard **buikspek**: een delicatessen. De combinatie van het spek met coquilles is een culinaire vondst.

Het recept

We roosteren hazelnoten en hakken deze in stukjes. Hierna maken we aardpeerpuree met een deel van de hazelnootstukjes erin. We koken de uitjes en wentelen ze in saus. Van het gegaarde buikspek snijden we 3 dobbelstenen per persoon. We serveren het spek met 2 halve coquilles op de aardpeerpuree, en hierbij komen gebakken beukenzwammen en de gekookte meloesuitjes. We maken het geheel af met wijnsaus en wat gehakte hazelnoten.

Voorgestelde wijn

Chateau de Nages, Roussanne | Grenache Blanc, AOC Costières de Nîmes, *Frankrijk*.

of

Luis Felipe Edwards, Marea de Leyda, Pinot Noir, D.O. Valle de Leyda, *Chili*.

Zowel de wijn van het voorgerecht als van het hoofdgerecht is lekker bij het buikspek met coquilles. Vanwege de rode wijnsaus in het gerecht heeft Pinot Noir een lichte voorkeur.

Buikspek

Ingrediënten (12 personen)

1 pak buikspek gegaard (ongeveer 300 gr)

Bereiding

1. Leg het pak gegaard buikspek (van ongeveer 300 gr) afgedekt in de warmhoudkast of op 50°C in de oven.

Hazelnoot

Ingrediënten (12 personen)

80 gr hazelnoten blank

Bereiding

1. Rooster 80 gr hazelnoten 8 à 10 minuten op 160°C in de oven.
2. Hak de geroosterde hazelnoten grof.
3. Neem de helft van de grof gehakte hazelnoten en hak deze zeer fijn voor in de aardpeer.
4. De overige grof gehakte hazelnoten zijn voor garnering.

Aardpeer

Ingrediënten (12 personen)

500 gr aardpeer
200 ml slagroom
50 gr boter
peper en zout

Bereiding

1. Schil 500 gr aardpeer en snijd deze klein.
2. Kook de kleingesneden aardpeer gaar in 200 ml slagroom en 50 gr boter en laat het vocht verdampen.
3. Draai de gekookte aardpeer in de blender tot een puree, en voeg eventueel nog wat slagroom toe.
4. Passeer de puree door zeef.
5. Voeg de fijngehakte hazelnoten aan de puree toe.
6. Breng de puree op smaak met peper en eventueel zout
7. Leg de puree weg tot de opmaak.

Meloesuitjes

Ingrediënten (12 personen)

24 st zilveruitjes
30 gr boter
20 gr basterdsuiker (= 2 el)
1 takje rozemarijn van 4 cm
2 st laurierblaadje
20 ml balsamicoazijn (= 2 el)
100 ml witte wijn

Over meloesuitjes

Meloesuitjes zijn kleine ronde uien, het soort van de zilveruitjes en Amsterdamse uien. Eigenlijk is het een gewoon uitje, maar dan kleiner.

Bereiding

1. Maak de zilveruitjes schoon, 2 per persoon; laat de wortelaanzet zitten.
2. Verhit ongeveer 30 gr boter in een pan met dikke bodem en bak de uitjes in ongeveer 5 minuten lichtbruin.
3. Voeg 2 el basterdsuiker aan de uitjes toe en laat dit al roerend smelten.
4. Voeg 100 ml witte wijn, 2 el balsamicoazijn, 2 laurierblaadjes en 1 takje rozemarijn van 4 cm aan de uitjes toe.
5. Breng de saus en uitjes al roerend aan de kook
6. Laat de saus met de uitjes afgedekt 5 minuten sudderen.
7. Haal de uitjes uit de saus.
8. Dik de saus in tot siroop.
9. Voeg de uitjes weer aan de saus toe en laat de saus al roerend aan de uitjes hechten.

Rode wijnsaus

Ingrediënten (12 personen)

60 gr	sjalot
2 st	knoflooktenen
100 gr	tomaat uit blik
10 gr	suiker (1 el)
50 ml	rode wijnazijn
300 ml	rode wijn
1 pot	kalfsfond (350 ml)
30 gr	cranberrycompote (= 1½ el) olijfolie

Extra benodigdheden

- Staafmixer

Bereiding

1. Snipper 60 gr sjalot.
2. Pers 2 knoflooktenen met de knoflookpers.
3. Fruit de gesnipperde sjalot, de geperste knoflook en 100 gr tomaat in olijfolie.
4. Voeg 1 el suiker toe en laat deze oplossen.
5. Blus de saus af met 50 ml azijn en laat deze volledig verdampen.
6. Voeg 300 ml rode wijn aan de saus toe en laat deze voor 1/3 verdampen.
7. Voeg 1 pot kalfsfond aan de saus toe en laat de saus op laag vuur inkoken tot ongeveer 100 ml.
8. Pureer de saus met de staafmixer tot glad.
9. Breng de saus op smaak met 1 ½ el cranberrycompote.

Afwerking

Ingrediënten (12 personen)

12 st	coquilles
100 gr	beukenzwam bruin
50 gr	boter
1 bakje	vene cress peper en zout zonnebloemolie

Het buikspek bakken

1. Haal het pak buikspek uit de warmhoudkast of oven en strijk deze in met olie.
2. Verwarm het buikspek in een grillpan.
3. Snijd het spek in dobbelstenen, 3 per persoon.

De coquilles bakken

1. Bak de coquilles kort in een hete pan in olie, iedere zijde ongeveer 20 seconden.
2. Laat de gebakken coquilles van het vuur nagaren.

Tip

Bak niet te veel coquilles tegelijk, want dan loopt het vocht uit het coquillevlees.

3. Breng de coquilles op smaak met peper en eventueel zout.
4. Snijd de coquilles verticaal door (Φ).

En verder

1. Bak beukenzwammen in een beetje olie.
2. Verwarm de aardpeerpuree en de gekookte zilveruitjes.
3. Verwarm de wijnsaus en monteer deze.

Toelichting

Monteren is het binden van een saus door klontjes koude boter met een garde door de warme saus te roeren. Hierdoor krijgt de saus een dikkere structuur en een vollere smaak. De saus daarna niet verwarmen!

4. Breng het geheel op smaak met peper en eventueel zout.

Opmaak

1. Leg wat van de eerder gemaakte aardpeerpuree op het bord.
2. Leg het spek met 2 coquillehelften en wat uitjes op de puree.
3. Strooi enkele beukenzwammen en wat gehakte hazelnoot over het gerecht.
4. Giet de saus bij het gerecht.
5. Garneer het gerecht met vene cress.

Hoofdgerecht: hertenbief met twee bereidingen van bloemkool

1



Bij hertenbief hebben we geluk wanneer de biefstuk van hertenbil is, want het rennen en springen van het beest maakt dit erg mals. Hert is 'wild', maar zoals bij het meeste wildsoorten is de kans klein dat een dame of heer met-een-veertje-op-de-hoed het hert heeft geschoten.

Veel hertenvlees komt uit Nieuw-Zeeland. Naar verluidt, fokt men er hert vooral vanwege de hertshoorn. Een groot deel hiervan gaat vermalen naar China, want veel Chinezen dichten hertshoorn dezelfde werking toe als neushoornhoorn: ze denken dat ze ervan wild worden.

Een boeiende gedachte bij het verorberen van een stuk hertenbil op het bord.

Het recept

Eerst maken we een crème van bloemkool en we bakken uit aardappel gestoken cilindertjes. We bereiden een hazelnootsaus en bakken de hertenbief in de oven.

We serveren de hertenbief op een spiegel van bloemkoolcrème, met gebakken bloemkoolroosjes en daarbij de aardappelcilinders.

De hazelnootsaus lepelen we over de bief.

Voorgestelde wijn

Luis Felipe Edwards, Marea de Leyda, Pinot Noir, d.o. Valle de Leyda, *Chili*.

Een minder zware rode wijn als een Pinot Noir is een prima combinatie met de smaak van de hertenbief en met de lichte wijnsaus erbij.

De Pinot Noir van Luis Felipe Edwards komt van een bodega niet ver van de kust ten zuiden van Santiago de Chile. Ze is op 10% nieuwe en 85% gebruikte vaten opgevoed.

De Pinot Noir is ook een goede combinatie met de buikspek en coquilles, het tussengerecht in dit maartmenu.

De bloemkool

Ingrediënten (12 personen)

900 gr bloemkool (in de diepvries)
400 ml slagroom
100 ml volle melk
peper en zout

Voorbereidend snijwerk

1. Snijd de bloemkool klein en houd 3 of 4 roosjes per persoon apart voor bij de afwerking.

De bloemkool (vervolg)

Bloemkoolcrème

1. Breng de gesneden bloemkool, 400 ml room en 100 ml volle melk langzaam aan de kook.
2. Kook de bloemkool zachtjes door tot deze gaar is.
3. Zeef de bloemkool en bewaar het kookvocht.
4. Draai de bloemkool met wat kookvocht in de blender tot een gladde crème.

Tip

Voeg meer kookvocht toe, als de crème nog niet glad is.

5. Breng de bloemkoolcrème op smaak met peper en eventueel zout.
6. Zeef de crème en laat deze afkoelen.

Aardappelen

Ingrediënten (12 personen)

- 1 kg vastkokende aardappelen (in het mandje in de koeling)
- 50 ml demi-glace
- 60 ml water
- boter

Extra benodigheden

- Steker met een doorsnede van 2 cm.

Vorbereiden

1. Snijd 1 kg vastkokende aardappelen in plakken van 2 cm dik.
2. Steek 2 tot 3 cilinders per persoon uit de aardappelplakken met een steker met een doorsnede van 2 cm.

Bereiden

1. Bak de aardappelcilinders met een klontje boter zacht aan.
2. Blus de aardappel af met 50 ml demi-glace en 60 ml water.
3. Smoor de aardappel met gesloten deksel ongeveer 15 minuten.
4. Haal de deksel van de pan en laat het vocht vrijwel geheel indampen.
5. Voeg een klontje boter aan de aardappel toe en bak deze goudbruin.

Hazelnootsaus

Ingrediënten (12 personen)

200 gr hazelnoten
200 ml demi-glace

Bereiden

1. Rooster 200 gr hele hazelnoten met een druppeltje olie in een steelpan.
2. Hak de geroosterde hazelnoten, maar niet te fijn.
3. Verdeel de gehakte hazelnoten in een portie van 60 gr en van 140 gr.
4. Leg 140 gr gehakte hazelnoten terug in de pan en blus ze af met 200 ml demi-glace.

Opmerking

De overgebleven hazelnoten gebruiken we bij de opmaak van het bord.

5. Laat de hazelnotensaus 5 minuten op laag vuur pruttelen.
6. Zet de saus weg tot de opmaak.

Hertenbief

Ingrediënten (12 personen)

1 kg hertenbief
boter
olie

Extra benodigdheden

- Kernthemometer

Vorbereiden

1. Haal de hertenbief uit de verpakking en laat deze een uur op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 150 graden.
3. Strooi wat peper en eventueel zout op beide kanten van de hertenbief.

Bereiden

1. Bak de hertenbief in ongeveer 5 minuten rondom bruin op hoog vuur in een klontje boter en wat olie.
2. Bak de hertenbief in een braadslede 20 minuten in de oven.

Tip

Een kerntemperatuur van maximaal 52°C.

3. Laat het vlees buiten de oven even rusten onder aluminiumfolie.

Afwerking

Ingrediënten (12 personen)

80 gr crème fraîche (= 4 el)
boter
zout & peper

Vlak voor het uitserveren

1. Bak de eerder apart gehouden bloemkoolroosjes in een klontje boter goudbruin.
2. Breng de bloemkoolroosjes op smaak met peper en eventueel zout.

En verder

1. Warm de gebakken aardappelcilinders op.
2. Warm de hazelnootsaus op.
3. Warm de bloemkoolcrème op en roer 4 el crème fraîche door de warme bloemkoolcrème.
4. Snijd de hertenbief in porties van ongeveer 80 gr, 1 per persoon.

Opmaak

1. Maak een spiegel van de bloemkoolcrème.
2. Leg de bloemkoolroosjes op de crème.
3. Leg de hertenbief op de bloemkoolroosjes en lepel hierover de hazelnootsaus.
4. Leg de gebakken aardappelcilinders naast de hertenbief.
5. Bestrooi de overgebleven hazelnoten over het gerecht.

Dessert: een taartje met lemon curd en anijsschuim

1



Lemon curd is een prachtig gerecht uit de Engelse keuken.

Voor een 'curd' kan men behalve citroen ook andere citrusvruchten gebruiken of passievrucht, framboos, braam of mango.

De basisingrediënten voor een 'curd' zijn geklopte eidooier, suiker, vruchtensap en zest van de schillen van het gebruikte fruit.

Voor ons dessert gebruiken we ook eiwit en boter en dit zorgt voor zachte 'curd'.

In Engeland is **lemon curd** met 'scones' een vast onderdeel van de 'afternoon tea', iets dat buiten Engeland ook 'high tea' heet.

Lemon curd is echter ook een vulling voor taartjes en die maken we vanavond als dessert.

Het recept

We maken lemon curd en bakken we taartjes met bloem, boter, eieren en suiker

Van eiwit kloppen we een anijsschuim.

We vullen de taartjes met de lemon curd en spuiten er het anijsschuim op.

Met een brander kleuren we het schuim goudbruin.

Lemon curd

Ingrediënten (12 personen)

3	st	citroenen
300	gr	suiker
190	gr	boter
3	st	eieren

Vorbereiding

1. Rasp 3 citroenen en pers ze uit: dit moet ongeveer 130 ml sap zijn.

Tip

Zeef de velletjes en pitjes uit het citroensap.

2. Kluts 3 eieren.

Bereiding

1. Verhit de citroenrasp, 300 gr suiker en 190 gr boter 'au bain-marie' op middelhoog vuur en blijf roeren tot er een gladde massa ontstaat.
2. Roer het citroensap door het mengsel.
3. Roer de geklutste eieren door het mengsel.

Dessert: een taartje met lemon curd en anijsschuim

2

Lemon curd (vervolg)

Bereiding (vervolg)

4. Blijf ongeveer 20 minuten roeren tot de lemon curd de dikte van yoghurt heeft.

Tip

Zorg ervoor dat de pan genoeg water heeft.

5. Zet de lemon curd in de koeling.

Toelichting

Bij het afkoelen krijgt de lemon curd de juiste dikte.

Taartjes

Ingrediënten (12 personen)

- 375 gr bloem
- 5 gr bakpoeder (2 tl)
- 225 gr boter
- 3 st eieren
- 150 gr suiker

Extra benodigdheden

- Kitchenaid met vlindergarde
- Bakringen doorsnede 5 cm (ingevet)
- Spuitzak

Voorbereiding

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Laat de boter op kamertemperatuur komen.
3. Splits 3 eieren en bewaar de eiwitten voor het anijsschuim.

Bereiding

1. Maak in de Kitchenaid met de vlindergarde een soepel deeg van 375 gr bloem, 2 tl bakpoeder, de 3 eidooiers, 225 gr boter en 150 g suiker.

Bereiding (vervolg)

2. Laat het deeg in folie 30 minuten rusten in de koeling.
3. Vet de bakringen in, bekleed ze aan de binnenkant met een strook bakpapier.
4. Leg bakpapier op de bakplaat en zet hierop de bakringen.
5. Druk het deeg tegen de bodem en de met bakpapier beklede rand van de bakringen.

Tip

Zorg ervoor dat er in het midden voldoende ruimte is voor de lemon curd.

6. Vul een spuitzak met de eerder gemaakte lemon curd en spuit dit in het deeg tot 1 cm onder de rand van de ringen.
7. Bak het geheel in de op 200 °C voorverwarmde oven in 20 minuten tot goudbruine taartjes.
8. Laat de taartjes op een rooster afkoelen en haal ze uit de bakringen.

Dessert: een taartje met lemon curd en anijsschuim

3

Anijsschuim

Ingrediënten (12 personen)

- 75 gr witte anijshagel
- 35 gr poedersuiker

Extra benodigdheden

- Magimix
- Brander

Bereiding

1. Maal 75 gr anijshagel in de Magimix tot een fijn poeder.
2. Ontvet een kom van de Kitchenaid en klop het bewaarde eiwit tot een stevig schuim.
3. Klop het schuim stijf met 35 gr poedersuiker en het anijspoeder.
4. Vul een spuitzak met het schuim.

Afwerking

Extra benodigdheden

- Brander

Opmaak

1. Vul bij een taartje de lemon curd bij als deze is ingeklonken.
2. Spuit anijsschuim op het taartje.
3. Brand het schuim met een brander.

Alternatieve opmaak

Snijdt het taartje met lemon curd door, zie hieronder.



Witte wijnen

Australië	Yalumba , Viognier, Barossa Valley <i>Vis of gevogelte met een romige saus, (paddenstoelen)risotto.</i>	18,5
Duitsland	Rudolf May , Sylvaner, Franken <i>Zeevruchten, groene gerechten, asperges.</i>	19,5
Nieuw	Hahnmuhle , Grauburgunder, Nahe <i>Pittige gerechten, paddenstoelen, charcuterie, milde kazen.</i>	20,5
Frankrijk	Manoir Grignon , Chardonnay, Languedoc <i>Varken, vis of gevogelte met roomsaus, romige kaas.</i>	17,5
Italië	Tarlao , Sauvignon Blanc, DOC Aquileia <i>Zeevruchten, groene groenten, scherpe kazen, gerechten met wat zuur.</i>	20,0
Nieuw	Farina , Pinot Grigio delle Venezie, <i>Pasta, aperitief, vis.</i>	17,5
Portugal	Quintela Branco , Gouveio Muscat <i>Salades, visgerechten, zachte kazen, noten.</i>	16,0
Nieuw	Quinta da Aveleda , Alvarinho, Vinho Verde <i>Sushi lichte vis, oosterse gerechten.</i>	19,5
Spanje	Bodega Melillas , Godello, Valdeorras <i>Witvis of gevogelte met groenten, Aziatische gerechten, zachte kazen.</i>	17,0

Rosé wijn

Frankrijk	Gerard Bertrand , Gris Blanc Rosé, Pays d'Oc <i>(Gerookte) vis & gevogelte, Provençaalse groenten.</i>	15,5
------------------	---	------

Rode wijnen

Argentinië	Bodegas Santa Ana , Malbec, Mendoza <i>Rood vlees, wild, pittige gerechten, harde kazen.</i>	17,0
Duitsland	Kurt Darting , Spätburgunder, Dürkheim, Pfalz <i>Wit vlees, varkensvlees, kalfsvlees, eend.</i>	23,0
Frankrijk	Jacques Charlet , Gamay, Fleuri <i>Wit & rood vlees, rode groente, paddenstoelen.</i>	19,5
Nieuw	Laurant Miquel , Solas, Pinot Noir <i>Charcuterie, Bouillabaisse, steak tartaar</i>	19,5
Italië	Loggia de Giacomino , Vino nobile de Montepulciano <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen.</i>	18,0
	Prinsi , Barbera, Piemonte <i>Rood vlees & wild, pittige gerechten, harde kazen.</i>	18,5
	Cantine de Falco , Malvasia Nero Negroamaro, Serre Elia <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen.</i>	18,5
	Arnesia , Primitivo del Salento, Puglia <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen.</i>	18,5
	Arnesia , Rosso Fuedo, Primitivo, Salento <i>Rode pasta's, rood vlees, Aziatisch, diverse kazen</i>	24,0

Rode wijnen (vervolg)

Portugal	Coutada Velha , Syrah Aragonez ea, Alentejo <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen.</i>	16,0
Spanje	Melillas , Mencia Garnacha, Valdeorras <i>Rood vlees & wild, pittige gerechten, kazen.</i>	19,5
	Ramirez , Selección Reserva, Tempranillo, Rioja <i>Gegrild/gestooft rood vlees, wild, krachtige sauzen.</i>	23,0
Zuid-Afrika	Perdeberg , Dry Land Collection, Pinotage <i>Wit & rood vlees, rode groenten, paddenstoelen.</i>	19,5

Dessertwijnen

Frankrijk	Vendanges d'Autrefois , Sémillon, Saussignac <i>Fruit, kazen, noten, gebak.</i>	19,0
Portugal	Feurheerds , Port, Gouveio Malvasia .. <i>Kazen, noten, chocolade, gebak.</i>	19,0
	Quinta Sta Eufemia , port tawny <i>Zachte jonge kazen, chocolade</i>	19,0
Spanje	Valdespino , El Candado, Pedro Ximénez <i>Stevige en blauwe kazen, chocolade.</i>	19,0
Zuid-Afrika	Perdeberg , Dry Land Longevity, Chenin Blanc <i>Paté, tarte tatin, kweepeer, chutney.</i>	19,0