

Maand: Oktober 2021
Thema: Out of the box



Amuse
Lord of the Ring

Voorgerecht
Mossel Cannelloni

Soep
Velouté van topinamboer

Hoofdgerecht
Buikspek | Paksoi puree | Rode biet

Nagerecht
Pannacotta | Frambozen | Semifreddo | Tuile

Lord of the Ring

12 couverts

Voor de bladerdeegring:

10 stuks vellen bladerdeeg
2 stuks eidooier
zwarte sesamzaadjes
boter om de ring in te vetten

Voor de vulling:

125 gr Boursin Zacht & Romig Knoflook & Fijne
Kruiden
2 stuks avocado's
200 gr gerookt zalmhaasje
1 bakje braambessen
1 scheutje room
Citroensap
Peper en zout
Cress voor de afwerking

Voor de bladerdeegring:

Verwarm de oven voor bij 200° C.

Snijd het vel bladerdeeg in repen van ca. 3 cm breed.

Klop de eidooier los met een klein beetje water.

Strijk de repen bladerdeeg in met de dooier en prik goed in met een vork.

Bestrooi met zwarte sesamzaadjes.

Vet de bakring goed in en drappeer de bladerdeegreep er mooi rond.

Druk de naden goed aan.

Bak af in de voorverwarmde oven gedurende 15 min.

Laat de bladerdeegring afkoelen voor je hem van de bakring haalt.

Voor de vulling:

Snijd de avocado in blokjes en besprenkel onmiddellijk met citroensap tegen het verkleuren. Kruid met peper en zout.

Snijd het gerookt zalmhaasjes in kleine blokjes.

Leng de Boursin aan met een klein scheutje room en klop op.
Schep in een spuitzak.

Snij de bladerdeegringen aan de onderkant wat recht, zodat ze goed rechtop blijven staan.

Snijd een stuk bakpapier af waar de deegring goed op past.

Schik alles in de bladerdeegringen zoals op de foto. Druk de vulling telkens goed aan. Zet dan een plaatmes onder het bakpapier en zet de ring voorzichtig rechtop. Plaats twee toefjes Boursin op het bord en zet daar de ring op. Spuit vervolgens een toef Boursin op de zalm en werk af met cress of kruiden en serveer.

N.B. Serveersuggestie te lastig? Dan kun je de ringen ook liggend op het bord serve

Mossel Cannelloni

12 couverts

2	kg	Jumbo mosselen
1	stuks	ui
1	bos	bleekselderij
1	el	witte gemalen peper
2	el	boter
		Scheutje water

Voor de cannelloni:

12	stuks	lasagnevellen
		Olijfolie
1	stuks	courgette
1	stuks	gele paprika
1	stuks	rode paprika
2	stuks	tomaat
2	stuks	sjalot
2	teentjes	knoflook, versnipperd
1	mespuntje	saffraan
1	stuks	limoen, sap
30	gr	dragon, fijngesneden
		Peper en zout

Voor de afwerking:

Basilicum (of bieslook)

Bereidingswijze

Mosselen:

Mosselen:

Spoel de mosselen en snijd de ui en de selder fijn. Voeg de mosselen en de groenten, samen met de peper en boter toe aan een pot met een scheutje water erin. Kook de mosselen tot alle schelpen opengaan. Haal ze daarna uit hun schelp en laat ze afkoelen in de koelkast.

Voor de cannelloni van mosselen:

Kook de lasagnevellen beetgaar in gezouten water met voldoende olijfolie. Spoel ze in koud water en smeer in met olijfolie zodat ze niet aan elkaar kleven.

Blaker de paprika's tot het vel zwart in een gasvlam is en spoel de schil onder de kraan af.

Plisseer de tomaten.

Snijd de courgette, de paprika's, de tomaat en de sjalot in gelijke fijne brunoise (blokjes). Stoof eerst de blokjes paprika, de versnipperde look en de sjalot aan in olijfolie. Voeg dan de tomaat en de courgette toe. Breng op smaak met de saffraan en het limoensap.

Bak in een andere pan de mosselen aan in olijfolie. Voeg de groenten toe zodra de mosselen langs beide kanten gebakken zijn. Meng de fijngesneden dragon onder de mosselen en de groenten en breng op smaak met zout en peper.

Afwerking

Bedek een vierde van de cannelloni met de warme mengeling en rol op. Schik ze in het midden van het bord en giet er nog enkele lepels van de groenten en mosselen op. Werk af met wat basilicum.

Velouté Topinamboer

12 couverts

1	kg	Aardpeer (topinamboer)
1	ltr	Kippenbouillon (van blokjes)
5	stuks	Peren
5	dl	Volle melk
2	dl	Crème fraîche
5	takjes	Peterselie
250	gr	Walnoten
150	gr	Boter
		Maisolie

Zet twee aardperen ongeschild apart tot later.

Schil de overige aardperen en bewaar in water (tegen verkleuren)

Snij 360 gram aardpeer in fijne brunoise van 5 mm.

Bewaar deze brunoise gesneden aardpeer in een mengsel van 2 dl volle melk en 2 dl water. Zet apart tot gebruik.

Snij de rest van de aardperen in niet te dikke stukken. Bewaar in water.

Smelt 50 gram boter in een soeppan op middelhoog vuur. Zeeg de in stukken gesneden aardpeer en dep een beetje droog.

Sauteer deze in de boter gedurende 3 minuten.

Voeg 100 gram in stukken gehakte walnoten toe en laat deze ook 5 minuten meebakken onder regelmatig omscheppen. Voeg 1 liter kippenbouillon toe en laat koken tot de aardpeer zacht en gaar is.

Zet 150 gram boter in een steelpannetje op matig vuur. Laat de boter smelten en vervolgens verwarmen tot deze een bruine kleur krijgt (Beurre brun of beurre noisette).

Zo maak je foolproof beurre noisette

Snijd de boter in stukjes van dezelfde grootte zodat ze geleidelijk smelten.

Doe de stukjes vervolgens in een pan met een lichtkleurige bodem, dit is belangrijk zodat je goed de kleur van de boter kunt zien en hij niet verbrandt. Verwarm op op middelhoog vuur.

Roer continu zodat het zo gelijk mogelijk smelt en alle boter is gesmolten, nog voordat de eiwitten naar boven komen. Na ongeveer 30 seconden zullen er belletjes en een beetje schuim verschijnen. Blijf roeren.

Op dit moment verdampst het water in de boter en zullen de eiwitten zich scheiden van het vet. Blijf nog steeds roeren en op den duur zal de boter beginnen met verkleuren. Haal zodra je

Terwijl de soep kookt schil je de peren. Snij deze in kwarten en verwijder de kern. Doe de kwarten in een kom, besprenkel met maisolie en voeg peper en zout naar smaak toe.

Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie. Meng de peerkwarten zodat de olie en peper en zout goed over de peren verdeeld worden. Leg de peren op de bekleedde bakplaat en

dek af met aluminiumfolie. Zet de peren in een oven van 200°C tot deze zacht en gaar zijn (circa 25 minuten).

Was de twee ongeschilde aardperen grondig en snij deze op de mandoline in dunne plakjes.

Bak deze plakje krokant in hete olie (gebruik hiervoor een steelpannetje met een laagje olie van ca 4 cm). Als de plakjes krokant zijn, haal je ze uit de olie en laat deze op wat keukenpapier uitlekken.

Per couvert heb je 4 krokante plakjes nodig.

Inmiddels zal de soep gaar zijn en kun je de beurre noisette zeven en aan de soep toevoegen. Voeg ook 2 dl melk en 2 dl crème fraîche toe, breng op smaak met peper en zout en mix de soep fijn in de blender (doe dat in een paar porties!).

Passeer de soep door een fijne zeef!

Kook de dobbelsteentje aardpeer beetgaar in het mengsel van melk en water. Zodra gaar in een zeef doen en het vocht weg laten lopen. Bewaar de dobbelsteentje tot opmaak van het bord.

Als de peren gaar zijn, houd je 12 partjes apart voor de garnering, De overige peer maal je in de blender fijn. Passer dit mengsel door een zeef en bewaar het in een spuitflesje tot de borden opgemaakt worden.

De apart gehouden kwarten snijd je in de lengte doormidden en vervolgens in helften (per couvert heb je 3 min of meer gelijke stukken peer nodig).

Borden opmaken:

Leg de dobbelsteentjes in een lijn, links van het midden van het bord.

Leg 3 stukken gebakken peer (rechtsboven, midden, linksonder) op de dobbelsteentjes.

Verdeel 4 stukken walnoot over het rijtje.

Spuit druppels perengelei links en rechts van de
dobbelseentjes.

4 plakjes krokante aardpeer over het rijtje verdelen.

Maak af met 4 stukjes krulpeterselie.

Serveer de velouté aan tafel met een schenkan

Krokant buikspek met paksoi puree en rode biet

12 couverts

1,5	kg	buikspek
2	el	grof zeezout
1	stuks	venkel
2	stuks	sjalotten
3	teentjes	knoflook
2	stuks	laurierbladeren
2	stuks	steranijs
6	stuks	kardemomzaden
1	dl	witte wijn
1	el	olijfolie
1	el	grove mosterd
2,25	ltr	kippenbouillon van blokjes
1	el	venkelzaad
1	snee	witbrood
500	gr	bloemige aardappelen
1	stuks	paksoi, in ringetjes gesneden
1	el	boter
2	stuks	geschilde en gekookte rode bieten
1	el	olijfolie
1,5	dl	azijn

Snijd het zwoerd van de buikspek kruislings in, zodat er over de hele bovenkant een ruitpatroon zichtbaar is.

Wrijf een handvol grof zeezout tussen de ruitjes boven op het buikspek. Het is belangrijk dat er overal goed zout tussen zit.

Dit helpt namelijk om de zwoerd krokant te maken

Pak een braadslede. Zet het op middelhoog vuur op het fornuis en doe hier een goede scheut olijfolie in.

Snijd de venkel en sjalotten tot middelgrote stukken en doe deze in de braadslede. Voeg ook een eetlepel venkelzaad, de laurierbladeren en de steranijs toe.

Plet met een vijzel, of groot mes, de kardemomzaden en voeg deze ook toe.

Fruit alles even goed aan. Zo komen alle smaken mooi los.

Leg het buikspek met de vleeskant naar beneden in de braadslede. Voeg een goede scheut (ca 2 glazen witte wijn toe aan de braadslede. Zoveel dat de bodem compleet bedekt is.

Laat de alcohol ongeveer 3 min uitkoken.

Voeg de kippenbouillon toe aan de braadslede. Voeg zoveel toe dat het buikspek tot aan het zwaard onder de bouillon staat.

Let er hierbij op dat het zwaard droog blijft.

Verwarm de oven voor op 180° C.

Breng het geheel aan de kook op het fornuis. Dit is belangrijk, want als het niet kookt voordat het de oven in gaat, zal hij nooit meer gaan koken in de oven.

Als het geheel kookt, plaats je de braadslede onder in de oven.

Het mag hier 2 uur op 180° in blijven staan. Controleer regelmatig en vul de bouillon tussendoor aan, maar zorg dat het zwaard droog blijft.

Nadat de twee uur zijn verstreken is je buikspek klaar. Draai de oven op 100° C als de baktijd verstreken is maar nog niet geserveerd kan worden).

Is hij nog niet crispy genoeg, zet de braadslede dan onder de salamander grill tot de kost krokant is. Hou dit echter scherp in de gaten want de korst kan dan snel verbranden!

Als je buikspek klaar is haal je het uit de braadslede. De braadslede plaatsen we weer op het fornuis. Laat het buikspek onder aluminiumfolie 10 minuten rusten.

Het overgebleven vocht in de braadslede bevat veel vet. Dat halen we eraf door een witte boterham over het vocht te trekken. De boterham zal het vet opnemen en heb je hierna niet meer nodig.

Voeg een grote lepel grove mosterd toe aan het vocht en breng het geheel aan de kook. Blijf hierbij goed roeren. Je kunt de jus

eventueel wat binden met aardappelzetmeel aangemaakt met water.

Schenk het vocht in een schaaltje en gebruik dit als jus voor het buikspek.

TIP: je kan de crispy buikspek het makkelijkste snijden met een broodmes.

Kook de aardappelen in zout water gaar, giet ze af en bewaar het water. Stamp tot een grove puree. Om de juiste smeuijge consistentie te krijgen roert u er de boter door en zoveel kookvocht als nodig. Breng op smaak met zout.

Roer de rauwe gesneden paksoi er op het allerlaatst doorheen

Snijd de rode bieten in brunoise. Maak een dressing van de balsamico en de olijfolie en meng dit door de bieten. Breng op smaak met zout en peper en laat staan tot gebruik.

Voor uitserveren de rode bieten in een zeef uit laten lekken.

Snipper een rode uit fijn en meng de ui onder de bieten.

Snijd het buikspek in blokken en serveer met de puree, de rode bieten en de mosterdjus.

Panacotta | Frambozen | Semifreddo | Tuile

12 couverts

Semifreddo

150	gr	kletskoppen verbrokkeld
6	dl	slagroom
2	stuks	eieren gesplitst
100	gr	poedersuiker
2	el	Amaretto
		Siliconenvormen

Klop de slagroom in een grote kom lobbig.

Klop de eierdooiers met een derde van de poedersuiker tot een lichte schuimige masse. Sla de eiwitten stijf in een schone (vetvrije) kom en voeg beetje bij beetje de poedersuiker toe. Blijf kloppen tot het mengsel stijf is.

Schep het eierdooiermengsel voorzichtig door de slagroom
Schep er vervolgens het stijfgeslagen eiwit voorzichtig doorheen. Roer er tot slot de verkruimelde kletskoppen en de Amaretto door.

Schep de siliconenvorm vol met het mengsel. Dek af met plasticfolie en plaats in de (snel)vriezer gedurende minstens 3 uur.

Panna cotta

9	dl	Slagroom
7	el	Suiker
2	tl	Vanille-extract
8	stuks	blaadjes Gelatine

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Doe de slagroom en de suiker in een pan en roer op laag vuur om tot de suiker opgelost is. Breng het mengsel aan de kook en laat 3 minuten zachtjes doorkoken. Voeg het vanille extract toe.

Haal de pan van het vuur. Knijp de geweekte gelatine goed uit en meng door het warme roommengsel tot helemaal opgelost.

Schenk in elk timbaaltje 0,75 dl van het roommengsel (ongeveer de helft van de inhoud). Bedek ze met plasticfolie en laat opstijven in de koelkast.

Frambozencoulis

150	gr	Frambozen (diepvries)
2	el	Kristalsuiker
1	el	Water

Zet de frambozen met suiker en water in een steelpannetje op laag vuur en kook tot een dunne jam. (ongeveer 5-10 minuten). Druk het warme mengsel door een zeef zodat de pitjes niet in de coulis komen. Laat afkoelen tot gebruik.

Tuile

60	gr	boter (gesmolten en afgekoeld)
60	gr	Poedersuiker
60	gr	Bloem
2	stuks	Eiwit

Suiker en gesmolten boter door een roeren.

Bloem toevoegen en erdoor roeren.

Tot slot het eiwit erdoor roeren en het mengsel

30 minuten laten rusten in de koelkast.

Maak van bakpapier een sjabloon voor een driehoek met een basis van 10 cm en een hoogte van ca 25 cm.

Gebruik de sjabloon om telkens 3 koekjes op een silpat uit te smeren en af te bakken.

Bak de tuiles op 200° C gedurende 7-10 minuten.

Leg de tuiles na het bakken meteen

in de gewenste vorm

(werk snel want de tuiles zijn heel snel hard).

Uitserveren:

1	doosje	Frambozen
6	vormen	Semifreddo (in kwarten gesneden)
12	stuks	Panna Cotta
12	stuks	Tuile
		Frambozencoulis

Maak de borden op volgens het voorbeeld op de foto, of naar eigen inzicht en serveer

