

MENU Maart

AMUSE

Dimsum van bospaddenstoelen
met een miso soepje

VOORGERECHT

Ceviche van zeebaars met crème
van avocado en krokant van nori

TUSSENGERECHT

Steak tartare met truffel krokant
van aardappel en een gepocheerd
ei

HOOFDGERECHT

Skrei in kruiden korst met
aardappel mousseline groene
asperge en saus van anijs

DESSERT

Tarte miserable met bosvruchten
en boter crème



Dimsum met bospaddenstoel

- 10 velletjes wonton**
- 500 gram paddenstoelen**
- Olie**
- Zout**
- 5l Water**
- 1 sjalot**



WERKWIJZE

- **Snijd de paddenstoelen in kleine blokjes**
- **Snipper het sjalotje**
- **Bak het sjalotje en voeg hier de blokjes champignon aan toe**
- **Maak op smaak met zout**
- **Kook 5 l water**
- **Bak de blokjes tot het meeste vocht er uit is**
- **Laat de blokjes uitlekken op een zeef**
- **Laat de blokjes wat afkoelen**
- **Leg de wonton vellen op de werkbank en besmeer de randen met wat water**
- **Leg hier een eetlepel van de champignon mix in**
- **Vouw de blaadjes dicht als op de foto**
- **Kook de zakjes 2 minuten**
- **Leg ze op een plateau met olie er onder**
- **Het opwarmen doen we in een stoom bak**

Soepje van miso

Ingrediënten

- 1 liter water
- 4 el miso pasta
- 1 rode peper
- 2 tenen knoflook



Werkwijze

- Kook het water
- Los hier de miso pasta aan toe
- Voeg de knoflook en peper aan het soepje toe tot de smaak goed ingetrokken is
- Zeef de soep

Krokant van wonton

Ingrediënten

4 blaadjes wonton

Lente ui

Olie



WERKWIJZE

- Snijd de wonton in lange banen van ongeveer 1 cm breed en over de hele lengte
- Doe een flinke laag olie in een pannetje
- Maak de olie erg heet
- ``frituur`` de velletjes wonton en leg ze hierna op een keuken papiertje
- Bestooi ze met een beetje zout
- Snij de lente ui in zo fijn mogelijke ringetjes
- Maak het bord op als op de foto

Ceviche van zeebaars

Ingrediënten

10 filets zeebaars

2 sinaasappelen

2 st citroen

2 st limoen

¼ sjalot

½ rode peper

75 gr olijfolie

Groene kruiden



Werkwijze

- Rasp de sinaasappel citroen en limoen
- Knijp het sap uit in een bak
- Snipper de sjalot
- Snijd de rode peper zo fijn mogelijk
- Meng dit alles met olijf olie
- Verwijder de graatjes bij de baars
- Snijd de baars in dunne plakjes (zonder de huid)
- Leg de plakjes in een oven plaat
- Marinereer met de citrus dressing
- Maak op smaak met zeezout
- Hak de groene kruiden en bestrooi de baars hiermee
- Dek af met slagersfolie en laat in de koelkast staan
Minimaal 15 minuten maximaal 2 uur

Avocado crème en nori vel

Ingrediënten

3 avocado`s

1 rode peper

4 el Olie

Zout

Nori vellen



WERKWIJZE

- Maak de avocado`s schoon en doe ze in de cutter
 - Maak de rode peper schoon en doe deze ook in de cutter
 - Cutter de 2 en giet hier een beetje olie bij
 - Maak op smaak met zout
 - Doe het geheel in een spuitzak
-
- zet een pannetje olie op het vuur
 - snijd de nori vellen i rechthoeken van 5 bij 3 cm
 - bak de nori vellen in de olie tot ze kleuren en leg ze hierna op een keuken papiertje

Zoetzure tomaat

Ingrediënten

20 Cherry tomaatjes

100 gr Water

50 gr Suiker

100 gr azijn

1 ster anijs



- Meng het water suiker en het azijn in een pan
- Kook het en voeg de steranijs toe
- Proef de zoetzuur en voeg eventueel nog wat suiker of azijn toe

- Kook een apart pannetje water
- Prik in elk tomaatje een gaatje met het puntje van je mes
- Kook de tomaatjes 10 seconden
- Koel de tomaatjes terug in een bak koud water
- Pel de tomaatjes
- Voeg de gepelde tomaatjes toe aan het zoetzuur
- Maak het bord of als op de foto

Tartaar

Ingrediënten

1 kg rundsvlees

Bieslook

Olijfolie

Truffel olie

Peper

Zout

sjalot



Werkwijze

- Leg het rundsvlees in de vriezer
- Snipper het sjalotje
- Snijd de bieslook zo fijn mogelijk
- Snijd het rundsvlees in dunne plakjes
- Snijd de dunne plakjes in dunne reepjes
- Snijd de reepjes in blokjes
- Meng dit met de sjalot en bieslook
- Meng hier wat olie door en maak op smaak met peper en zout

Truffel mayonaise

Ingrediënten

100 gram eigeel

50 gram azijn

10 gram suiker

1 el mosterd

400 ml olie

1 el truffel tapenade

Zout

Peper

Truffel olie



Werkwijze

- Doe het eigeel, azijn, mosterd, suiker, zout en wat peper in de blender
- Laat de blender rustig draaien en doe hier druppelsgewijs de olie bij
- Maak op smaak
- Voeg hier een flinke scheut truffel olie aan toe
- Meng de truffel tapenade door de massa
- Doe de truffel tapenade in een spuitzak

Aardappel krokantjes

Ingrediënten

250 gram schone bonken

Olie

Zout



WERKWIJZE

- Schil de bonken
- Snijd de bonken in plakken van $\frac{1}{2}$ bij $\frac{1}{2}$ cm
- Was de blokjes en doe ze op een zeef
- Droog de blokjes op een handdoek
- Doe de blokjes in een pan en zet ze ruim onder de olie
- Verhit de blokjes on der af en toe roeren
- Bak de blokjes zo lang tot al het vocht er uit is en tot de blokjes mooi bruin zijn
- Doe de wederom op een zeef en daarna op een keuken papertje
- Besprenkel met zout

Gepocheerd ei en toast

INGREDIENTEN

eieren (s)

Brood

Olie

Zout

peper



WERKWIJZE

- Kook een pannetje water en maak het water op smaak met zout
 - Maak een draaikolk in het pannetje
 - Haal het eitje uit de schaal en laat het in het midden van de draaikolk vallen
 - Kook 1 minuut ongeveer (het eiwit moet gestold zijn het eidooier niet)
 - Schep het eitje uit de pan en leg het op een oven plateau
 - Besprenkel met olijfolie peper en zout
-
- Snijd toast van het brood
 - Snijd het toastje in dikte doormidden
 - Leg de toastjes op een oven plateau
 - Besprenkel met olie en zout
 - Toast het brood in de oven 160C 7 minuten

Knolselderij crème

INGREDIENTEN

- 250 gram knolselderij (schoon)
- 350 gram water
- Zout
- Tijm
- Rosemarijn
- Crème fraise



WERKWIJZE

- De knol en water in het pannetje
- De thijm en rosemarijn ook mag met tak in het pannetje
- Gaar de knol op laag vuur en maak het water op smaak met zout
- Pureer de gare knol en giet hier het water bij
- Draai de 2 el crème fraise ook even mee
- De massa mag in een spuitzak en word lauwwarm geserveerd

Skrei op kruiden korst

INGREDIENTEN

- Skrei (140 gram pp.)
- 150 gram panko
- 1 bos basilicum
- Zout
- eiwit



WERKWIJZE

- Snij de huid van de skrei
- Portioneer de vis
- Doe de panko in de cutter
- doe hier al draaiend de basilicum blaadjes bij
- maak op smaak met zout
- doop de boven kant van de vis in het eiwit en duw deze hierna met de eiwit kant in de kruiden korst
- leg alle visjes op een oven plateau
- bak alle visjes mooi goudbruin op de kruiden korst vergeet niet de vis op smaak te brengen met zout
-

Aardappel mousseline

WERKWIJZE

- Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke blokken
- Spoel de aardappelen af en zet ze onder koud water
- Kook het water en maak het op smaak met zout
- Kook de aardappelen precies lang genoeg zodat de niet meer rauw zijn van binnen wel mogen ze iets verder dan beetgaar zijn
- Kook de melk met de boter
- Giet de aardappelen af en doe ze hierna terug in de pan
- Zet het vuur hoog en hussel de aardappelen goed door zodat er nog veel vocht verdampt
- Wrijf de aardappelen door een bol zeef
- Meng de aardappel massa met de melk boter massa zonder te veel te roeren!
- Dek af met slagersfolie

Ingrediënten

- 1.5 kg schone bonken
- Water
- Zout
- 100 gram Boter
- 250 gram melk



Groene asperges en tomaatjes

INGREDIENTEN

- Groene asperges
- Cherry tomaatjes
- Boter
- 300 ml Olie
- Zout
- Water
- ¼ bos Tijm
- ½ bosje Rosemarijn
- 4 tenen Knoflook



WERKWIJZE

- Kook een flinke pan water
- Snijd de kontjes van de groene asperge
- Kook de asperges **KORT!** Ongeveer 2 minuten
- Schep de asperges uit het kokende water en leg ze in een bak koud water
 - Maak de kruiden schoon en doe ze in de blender
 - Doe de olie in de blender met een snuf zout
 - Laat de blender rustig draaien en gooi al draaiend de knoflook in de blender
 - Zet de blender even op vol vermogen
 - De olie op smaak maken met zout en dan in een bakje
- Zet een bakpan op het vuur en doe hier olie in
- Doe de tomaatjes in de hete pan
- Hussel ze rustig tot ze barsten
- Doe dan wat kruiden olie over de tomaatjes en schud de uit de pan en op een oven plateau

Schuim van steranijs

INGREDIENTEN

500 ml slagroom
10 gram steranijs
zout



WERKWIJZE

- Doe de slagroom in een pannetje
- De steranijs mag in de blender en vermaal je tot poeder
- Voeg het steranijs poeder toe aan de room
- Laat heel even koken
- Laat daarna 15 minuten trekken op een warme plek op het fornuis
- Zeef het geheel en daarna mag het de kidde in
- Draai 2 patronen op de kidde (vraag de kok)

Fruit en opmaak

INGREDIENTEN

Kiwai (baby kiwi)
Rood fruit
Creme de cassis
Mint



WERKWIJZE

- Besprenkel de onderkant van het kapsel met creme de cassis
- Smeer 1 kant in met botercreme
- Smeer hier de rood fruit ``jam`` over heen
- Let op dat je 2 cm van de randen blijft
- Smeer royaal
- Leg de 2^e laag kapsel op de 1^e en druk rustig aan
- snijd de randen weg
- portioneer in 10 stukken je kunt het beste een kartel mes gebruiken
- strooi poeder suiker op het bord en dresseer als op de foto

Boter crème

Ingrediënten

3 st eieren
300 gram suiker
90 gram water
345 gram boter



Werkwijze

- Snijd de boter in dunne plakken en leg ze op een bord
- De suiker en het water mogen in een pannetje en op hoog vuur
- De eieren mogen in de keuken machine met de garde
- Als de suiker 110 graden is zet je de keuken machine aan op vol vermogen
- Als de suiker 119 graden is giet je deze heel rustig bij de eieren
- Laat op vol vermogen draaien tot de eier massa koud is
- Voeg de boter toe en laat draaien
- Als de crème gaat schiften laat dan draaien dat komt goed
- De crème mag in de spuitzak

Rood fruit

Rood fruit compote

Ingrediënten

300 gram rood fruit

120 gram suiker

Mespuntje vanille suiker

Rood fruit coulis

Ingrediënten

100 gram rood fruit

30 gram suiker

Vanille suiker

Sinaasappel sap



Werkwijze

- rood fruit compote
 - alles in een pan
 - op laag vuur laten reduceren tot je hem stroperig ziet worden
 - dan de massa in een bak en in de koeling
- rood fruit coulis
 - alles in de pan
 - op hoog vuur kort laten koken
 - afsmaken met vanille suiker
 - alles in de blender
 - de massa in een spuitzak

Kapsel

Ingrediënten

300 gram suiker
10 eieren
300 gram bloem
2tl bakpoeder
Amandel schaafsel



Werkwijze

- Leg de eieren kort in warm water, dan slaan ze makkelijker luchtig
- Doe de eieren en de suiker in de beslagkom van de Kenwood
- Sla de eieren met de garde luchtig duurt ongeveer 15 minuten
- Zeef de bloem en het bakpoeder en spatel dat door de eiermassa
- Leg een bakpapiertje over 2 ovenplaten en verdeel de massa over de 2
- Bestrooi wat amandelschaafsel over de 2 platen
- De oven op 200 graden
- Afbakken duurt 15 minuten
- Afkoelen van de kapsel platen doe je tussen 2 doeken