

Mousse van beenham

Amuse

Ingrediënten

200 gram beenham
6 Gram gelatine
80 ml bouillon
200 gram slagroom



WERKWIJZE

- Sla de slagroom yoghurt dik
- Week de gelatine
- Kook de bouillon en los hier de gelatine in op
- Snijd de beenham in blokjes
- Cutter de beenham en doe hier de bouillon bij
- Als het nodig koel de beenham terug tot ongeveer 20 graden
- Spatel de slagroom onder de beenham door
- Doe het mengsel in de bakjes en laat op stijven in de koelkast

Zalm van de bbq

Voorgerecht

Ingrediënten

90 gram zalm per persoon
Mosterd
Bruine basterd suiker
Peper
zout



WERKWIJZE

- Smeer de zalm in met mosterd
- Bestrooi de zalm met basterdsuiker
- Leg de zalm in een klein beetje olie zodat hij niet aan de grill plakt
- Leg de zalm in z'n groot mogelijke stukken op de bbq
- Grill de zalm even, zorg dat je de deksel dicht houdt zodat de grill smaak in de zalm trekt
- De zalm mag van de grill als hij nog niet helemaal gaar is, het na garen doen we in de oven

Gemarineerde asperge voorgerecht

Ingrediënten

Groene en witte asperges
Olijfolie
Peper
zout



WERKWIJZE

- Schil de witte asperge, de groene is niet nodig
- Schil de asperge over de hele lengte dus van onder af tot over het kopje, je krijgt dunne banen asperge
- Deze dunne banen leg je op een slagers folietje
- Besprenkel met olijfolie, peper en zout
- Leg de asperges langs elkaar niet op elkaar
- Je kunt de blaadjes slagersfolie stapelen
- Laat zo lang mogelijk marineren minimaal 45 minuten in de koelkast
 - Je hebt ongeveer 1 groene asperge en .5 witte asperge pp nodig
 - De rest van asperges garen in water met zout ter aankleding van het gerecht

Kerrie mayonaise voorgerecht

Ingrediënten

80 gram eidooier
30 gram mosterd
50 gram azijn
20 gram suiker
1 flinke el kerrie
400 ml zonnebloem olie



WERKWIJZE

- 100 gram olie in een pannetje
- Daar mag de kerrie bij roer goed zodat je geen 'droge' kerrie meer hebt
- Zet het pannetje op het vuur tot de kerrie begint te bruisen dan direct van het vuur en terug koelen met de overige 300 gr olie
- Maak mayonaise met de rest van de ingrediënten en de kerrie olie

Aardbeien bavarois dessert

Ingrediënten

1000 gr aardbeien coulis
17 gram gelatine
800 ml slagroom
sap van een citroen
400 gram suiker



WERKWIJZE

- *Kook de helft van de aardbeien coullis de andere helft snijd je in kleine bevroren blokken*
- Week de gelatine
- Los de suiker en de gelatine op in de coullis
- Voeg het citroensap toe
- Koel de massa terug met de bevroren blokken coullis
- Zorg dat je blijft roeren de massa mag maximaal 20 graden zijn
- Sla de slagroom iets dikker dan yoghurt dik
- Meng de slagroom en de coullis en verdeel de bavarois over de wijnglazen
- Zet de wijnglazen koud in de koelkast

Gemarineerde aardbeien dessert

Ingrediënten

500 gr aardbeien
¼ bosje basilicum
1 limoen
Poeder suiker



WERKWIJZE

- Haal de kroontjes van de aardbeien
- Rasp het groen van de limoen
- Pers de helft van het sap uit de limoen
- Snijd de basilicum in dunne reepjes
- Marineer de aardbeien in de basilicum poeder suiker en de schil en het sap van limoen
- Laat minimaal 15 minuten marineren

Chocolade stokken dessert

Ingrediënten

100 gr Witte chocolade
100 gr donkere chocolade

500 ml slagroom
Suiker
Vanille suiker



WERKWIJZE

- Smelt de chocolade apart
- Leg een bak papiertje op de werkbank
- Stort de chocolade om en om op het papier
- Ga met de lijmkam over de chocolade zodat je gemarmerde banen chocolade hebt
- Laat de chocolade opstijven, snij met een mes de chocolade in gelijke repen
- Sla de slagroom stijf met suiker en vanille suiker
- Doe de slagroom in een spuitzak

Asperge soep tussengerecht

Ingrediënten:

Asperges
Asperge schillen
3l water
Zout
Klont boter
Groente bouillon
Scheut slagroom
125 gr boter
150 gram bloem



- Schil de asperges en doe de schillen in een grote pan
- Snijd de kontjes van de asperge en de kontjes in de grote pan erbij
- Zet de schillen ruim onder water (ik schat 5 liter)
- Maak het water op smaak met zout en een beetje groente bouillon poeder
- Kook de schillen ongeveer 3 minuten
- Schep de schillen uit de pan met een draadspan de schillen mogen nu weg
- Zeef het "asperge vocht"
- Doe een scheut room bij het vocht
- Doe een lekkere klont boter in de pan
- Maak de soep op smaak met zout en groente bouillon poeder
 - Doe de 125 gram boter in een pan en smelt dit
 - Doe 150 gram bloem in het pannetje en roer met een houten lepel
 - Verhit tot de roux (zo heet dat mengsel) gaar is , dat zie je als hij begint te zweten. Bij twijfel roep je de kok
- Meng de roux door de soep en kook nog 5 minuten rustig door

Snijdt de asperge in stukjes van 1 cm breed

Zet de stukjes onder water in een pannetje en maak op smaak met zout

Kook 2 minuten en zet dan met pan en al in de koeling

Grass rund van de bbq

Hoofdgerecht

Ingrediënten

Rund
Peper
Zout



Werkwijze

- Zorg dat de bbq erg heet is
- Snijd het rund in mooie biefstukjes let op dat je op de draad snijdt (zie foto let op NIET zo dun als op de foto 6 biefstukjes uit een stuk)
- Bak de biefstukjes op de bbq alleen kleur geven en wat bbq smaak nagaren doen we in de oven
- Let dus op dat ze kort op een hete grill gaan waarbij de klep kort dicht doet voor een lekkere bbq smaak

Hollandaise Hoofdgerecht

Ingrediënten

Gastrique

750 ml witte wijn

150 gram witte wijn

1 el gekneusde zwarte peper

5 sjalotten

3 st steranijs

Hollandaise

Boter

Eidooiers (bio)



WERKWIJZE

- Giet de wijn, wijnazijn in een pan en doe her de schoongemaakte sjalot en de specerijen bij
- Kook dit in tot 1/3
- Zeef het zure mengsel waarbij je het vocht bewaard!
- Splits de eieren ik gok 5 stuks
- De de doiers in een pan
- Houd de pan schuin en zet de dooiers onder de gastrique
- Smelt de boter
- Giet de boter over in een pan waarbij de het voeibare gedeelte in de pan laat zitten
- Klop de eieren au bain-marie gaar, haal de pan van het vuur, en doe hier ROEREND de boter bij
- Smaak af met zout en peper

Gepofte tomaatjes en asperge

Hoofdgerecht

Ingrediënten

Asperge

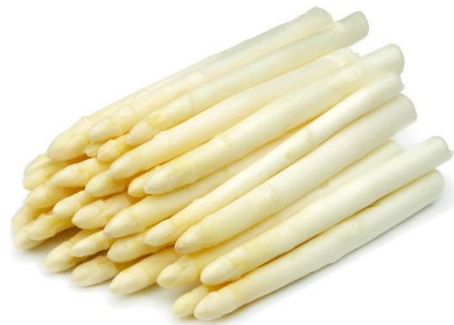
Boter

Zout

Tomaatjes

Kruiden olie:

Knoflook/thijm/rosemaryn/zout



- Schil de asperge (de schillen mogen naar het groepje voorgerecht)
- Leg de asperge in een diepe bak
- Zet de asperge onder water
- Doe 2 el zout en 1 el suiker in de bak
- Doe een flinke klont boter in de bak
- Dek de bak af met een natte handdoek
- Zet de bak op het vuur en laat 2 minuten koken
- Laat de asperge in het vocht afkoelen zet de asperge in de vriezer
- Bak de tomaatjes kort in een pan en blus af met de kruiden olie
- Zet de tomaatjes koel

Gratin

Hoofdgerecht

Ingrediënten

2.5 kg geschilde bonken
1l room
10 eieren
1 tl kerrie
Zout
Peper
kaas



Werkwijze

- Schil de bonken
- Schaaf de bonken met een handschaaf
- Meng de eieren kerrie, zout en room
- Leg bakpapier in 2 bakplaten
- Verdeel de aardappelen 50/50 in de ovenschalen
- Giet hier het eier/room mengsel op
- Bestrooi de platen met kaas
- Druk de plaat aan met je handen en je zorg daarbij dat de kaas een beetje nat word van de room/ei
- Bak de gratin af op 140 graden ongeveer 1 uur
- Zet de platen in de vriezer om ze te kunnensnijden