

# MENU December

## AMUSE

Carpaccio van coquille met truffel  
rivierkreeft en paling

## VOORGERECHT

Huisgemaakte knolselderij soep  
met schuim van truffel

## TUSSENGERECHT

Tarte tatin van witlof met scampi  
en saus van blanke boter

## HOOFDGERECHT

Rib eye met gratin creme van  
pastinaak en jus de veau

## DESSERT

Witte chocolade met compote van  
rood fruit en krokante amandel



# Carpaccio van coquille

## Ingrediënten

Coquille 1.5 pp

Afdek folie

prikker



## WERKWIJZE

- Leg een dubbele laag afdekfolie op de werkbank
- Haal de sluitspier van de coquille
- Leg de coquilles langs elkaar op de afdekfolie met de boven en onderkanten tegen elkaar maximaal 6 stuks per keer
- Rol de coquilles in het plastic folie en prik gaatjes inde folie waar de luchtbellen zitten
- Rol daarna de coquilles strakker in het plastic
- Leg de rolletjes in de vriezer

Als de rollen bevroren zijn snijd je ze op de snijmachine

# Crouton van brioche

## Ingrediënten

½ Brioche brood

50 gram Roomboter

zout



## Werkwijze

- Smelt de roomboter
- Snijd het brood in brunoise van 1 bij 1 cm
- Besprenkel de blokjes en leg ze op een oven schaal
- Besprenkel met het vet van de roomboter en bak de blokjes onder af en toe husselen, de oven mag op 160C

# Garnituren van de amuse

## Ingrediënten

Kwartel ei  
Paling  
Parmezaan  
Zoet zure tomaat  
Dille  
Shiso green  
Truffel mayonaise  
radijs



## WERKWIJZE

- Bak de kwartel eieren in de poffertjes pan zorg dat de pan ingevet is met pancoating
- Schaaf de radijs op de snijmachine dun zet de plakjes op koud water
- Snijd de paling in dunne reepjes van 3 cm lang en iets dunner dan een halve cm breed
- Snijd de parmezaan in puntjes zoals op de foto

# Soep van knolselderij

## Ingrediënten

600gr knolselderij  
700ml groente bouillon  
1 st wit van prei  
1 st sjalot  
2 tn knoflook  
¼ rode peper  
Zout  
3 dl slagroom  
Truffel olie  
Truffel tapenade



## WERKWIJZE

- maak de knol, sjalot, prei en de knoflook schoon en zet aan in een pan, bestrooi met zout
- blus af met de bouillon
- kook de knol gaar zorg dat je de knol onder het gaarpunt kookt zodat je een witte soep krijgt
- pureer de soep
- voeg de slagroom toe
- maak de soep op smaak met wat groente bouillon poeder
- bij doorgifte een klein beetje truffel tapenade en truffel olie in de soep

# Truffel room

## Ingrediënten

3 dl Slagroom

Truffle olie

Peper

zout



## WERKWIJZE

- Doe wat slagroom in de keuken machine
  - Voeg hier wat peper en zout aan toe
  - Voeg hier truffel olie aan toe en sla de slagroom op
  - Als je de slagroom opgeslagen is zet je hem koud
- 
- Snijd de kruiden voor later op de soep zoals op de foto

# Tarte tatin witlof

## Ingrediënten

150 gr Suiker  
1 stronk pp Witlof  
1 blaadje pp Bladerdeeg  
Heel ei  
Aluminium bakjes



## WERKWIJZE

- Doe de suiker in een pannetje en doe hier water bij let op dat de suiker net op gelost moet zijn meer water duurt alleen langer
- Zet de aluminium bakjes op een oven plateau
- Karameliseer de suiker tot deze mooi donker ziet en verdeel de caramel dan over de bakjes
- Maak de witlof schoon en kook deze in water met zout
- Snijd de gare witlof in de lengte door zorg dat het water er goed uit kan lopen
- Snijd de wiltlof op lengte zodat deze in de aluminium bakjes past
- Leg een plakje bladerdeeg op de werkbank en steek met de steker een rondje uit
- Prik het rondje meerdere malen in zodat het bladerdeeg in de oven niet t ever omhoog komt
- Leg het plakje bladerdeeg op de stukken witlof in het aluminium bakje
- Bak af in de oven op 200 graden 10 minuten

# Scampi

## Ingrediënten

2 garnalen pp

150 gr Roomboter

1/3 bosje Dragon

Zout



© ingrediënten.nl

## Werkwijze

- Sla de boter wit in de robot coupe
- Voeg een beetje zout toe
- Pluk de blaadjes van de dragon
- Voeg de dragon toe aan de draaiende machine
- Haal de massa uit de machine en smeer hem uit op een bak  
papiertje
- Laat hard worden in de vriezer en snijd in blokjes
  
- Bak de scampi kort in een hete pan, voeg als laatste de boter  
toe en serveer dan meteen



# Garnituren tarte tatin

## Ingrediënten

Dop erwt  
Cherry tomaat  
Cress  
Kruiden olie

## Ingrediënten beurre blanc

1 ui  
2 tn knoflook  
150 ml witte wijn  
20 ml azijn  
Zwarte peper  
Laurier  
Zout  
2 dl room



## Werkwijze

- Maak de doperwt schoon en blancheer kort in water
- Pof de cherrytomaat 4 minuten op 250C
- Hak de ui en knoflook hoeft niet heel fijn
- Zweet aan in de pan met een beetje olie en zout zonder te kleuren
- Voeg de peper en laurier toe blus dan af met de wijn en azijn
- Kook rustig in tot de helft
- Zeef de massa en voeg de room toe
- Voeg een klont boter en een snufje zout toe (naar smaak)
- De saus dan van het vuur halen en wanneer nodig opwarmen

# Gratin

## Ingrediënten

1 kg schone bonken  
5dl slagroom  
5 eiren  
1 kleine el kerrie  
1 ui  
Zout  
peper  
kaas



## Werkwijze

- Schil de bonken en rasp ze in de keuken machine
- Snipper de ui
- Meng de aardappel en ui
- Bekleed een oven plateau met bak papier en verdeel dan de bonken over de ovenschaal
- Meng de slagroom, eieren, knoflook, kerrie, zout en peper met de staafmixer
- Zorg dat het mengsel hoog op smaak is, dit moet de aardappel ook op smaak maken
- Giet het mengsel over de aardappel en bestrooi het geheel met kaas
- Druk met je handen het mengsel aan zodat de kaas nat is van de room dit zorgt voor een mooi eindproduct
- Bak af op 140 graden 1 uur
- Zet de gratin snel in de vriezer dan koud kun je hem makkelijker in rodjes steken, we warmen de gratin weer op in de oven

# Groente garnituur

## Ingrediënten

Bospeen  
Malousse ui  
Gele biet  
Pastinaak creme  
cess



## WERKWIJZE

- Schil de pastinaak, snijd in stukken en kook gaar in weinig water dat op smaak is gebracht met zout
  - Pureer de pastinaak met een beetje van het vocht en een klont boter, maak op smaak met zout
  - Doe de massa in een spuitzak
- Schil de bospeen nauwkeurig
  - Snijd de groene stukjes allemaal even ver af
  - Snijd de onderkanten ook even ver af
  - Kook gaar in ruim water
  - Koel terug in stromend koud water
  - Opwarmen doen we met boter, peper en zout
- Schil gele biet
  - Snijd de biet in kwarten (grote bieten in kleinere stukken)
  - Kook de biet gaar in weinig water dat op smaak gebracht is met zout
  - Als de bieten gaar zijn gooi je ze op een zeef en laat je ze koud worden op een oven schaal
  - Opwarmen doen we met een klein beetje boter en zout
- Malousse ui schoonmaken
  - Kook op een rustig vuurtje gaar in weinig water met roomboter en zout
  - Als ze gaar zijn mogen ze met pan en al de koelkast in

# Rib eye

## INGREDIENTEN

- Rib eye
- Thijm
- Rosemarijn
- Knoflook
- Olie
- Zout
- Peper



## WERKWIJZE

- Haal de rib eye uit de verpakking
- Snijd eventuele oneffen heden weg
- Snijd in plakken van 3.5 cm dik (zorg dat je uit komt! NIETS weggooien)
- Snijd de plakken door de helft of door 3<sup>e</sup> 100 gram per persoon
- Gril de plakken op de grill pan
- Leg de rib eye op een oven plateau
- Doe 10 takken thijm 5 takken rosemarijn en 4 tenen knoflook samen met 2 dl olie in de blender
- Blend helemaal fijn
- Maak op smaak met zout
- Besprenkel de rib eye met deze kruiden olie
- Gaar in de oven op 60C met een kern teperatuur van 50C

# Jus de veau

## INGREDIENTEN

1 kg kalfs botten  
8 st Kippen nekken  
½ Wortel  
½ Ui  
½ Prei  
Selderij  
1 tak Thijm  
1 tak Rosemarijn  
3 tn Knoflook  
Peper  
Klein beetje zout  
Water  
Boter  
appelstroop



## WERKWIJZE

- Zet de oven op 250 graden
- Zet de kippen nekken in de oven zorg dat ze mooi goudbruin gekleurd zijn
- Snijd alle groenten klein
- De knoflook mag met schil en al de tijm en rozemarijn mag met tak
- Doe de kippennekken in eenpan samen met de kalfsbotten
- Doe hier 3 l koud water op en breng aan de kook
- Als het kookt haal je het schuim van het water af en doe je de groenten in de pan
- Doe de deksel op de pan en laat zo lang mogelijk staan op een laag vuurtje
- Voor de doorgifte koken we de saus in en maken we hem op smaak met appelstroop en boter

# Compote rood fruit

## INGREDIENTEN

200 gram rood fruit (DV)  
40 gram Suiker  
Steranijs  
0.5 Citroen  
1 tl Vanillesuiker  
Aardappel zetmeel



## WERKWIJZE

- Doe het rood fruit in een pan samen met de suiker en een klein beetje water
- Zet op het vuur tot het rood fruit ontdooit is
- Zeef het fruit waarbij je het vocht bewaard
- Maak het vocht op smaak met evt suiker vanille suiker steranijs en citroen
- Kook even zeef en zeef weer
- Meng 1 el aardappel zetmeel met net genoeg koud water dat het zetmeel oplost
- Kook het vocht en voeg het zetmeel papje toe, het bind meteen maak er een goed gebonde massa van
- Voeg het rood fruit toe en schep om
- Zet in de koelkast



# Amandel krokant

## INGREDIENTEN

100 gram amandel schaafsel

Eiwit

suiker



## WERKWIJZE

- Doe de het amandel schaafsel op een bakplaat
- Meng met eiwit zodat het schaafsel licht bedekt is met eiwit
- Bestrooi met suiker
- Meng en bak af in de oven op 160 graden
- Meng om de 4 a 5 minuten met een vork
- Als het schaafsel goud bruin is haal je het uit de oven en laat je het op de werkbank afkoelen

# Rood fruit saus

## INGREDIENTEN

500 gram rood fruit (DV)  
100 gram Suiker  
Steranijs  
0.5 Citroen  
1 tl Vanillesuiker  
Aardappel zetmeel  
1 dl water



## Werkwijze

- zet het rood fruit op in een pan samen met de suiker, citroen, steranijs en vanille suiker
- voeg water toe en kook de massa
- laat even staan haal dan de citroen en steranijs uit de pan
- pureer met een staafmixer
- meng 2 el aardappel zetmeel met net genoeg water
- bind de massa af (roep de kok)



# Dessert grarnituur

## INGREDIENTEN

Oreo kruim  
Atsina  
Krokante yoghurt  
Framboos  
Braam



## Werkwijze

- Maal het oreo kruim in de keuken machine

# Citrus crème

## INGREDIENTEN

120 gram witte basterd suiker  
100 gram gepasteuriseerd  
eidooier

250 ml room

12 gram gelatine  
Sap van 3 citroenen

75 gram eiwit  
75 gram suiker



## WERKWIJZE

- Week de gelatine
- Sla de slagroom op doe de slagroom in een bakje en zet koud, maak de machine kom schoon
- Sla de dooiers en suiker luchtig
- Kook het citroen sap
- Los hier de geweekte gelatine in op
- Laat iets afkoelen
- Sla het eiwit en suiker luchtig op de juiste manier
- Meng het citroen sap met het eigeel
- Meng het eigeel met het eiwit
- Meng het eiwit met de slagroom
- Spuit de massa in de halve choco bollen