

MENU September

AMUSE

Sushi van zalm met schuim van rijst en soya parels

VOORGERECHT

Huisgemaakte noodles soep met gebakken hoender

TUSSENGERECHT

Japanse toren van krab en Scampi

HOOFDGERECHT

Eend met een saus van sinaasappel tempura groenten en gestoofde kool

DESSERT

Citroen crème met compote van bloedsinaasappel en krokant van mie



Sushi rijst schuim

100 gram sushi rijst

200gram slagroom

Zout

Xantanagom

Slagroom



WERKWIJZE

- Kook de rijst snot gaar in water, zorg dat je de rijst niet droog kookt
- Als de rijst snot gaar is zeef je hem je bewaart het kookvocht
- Doe de rijst in de blender en zet de blender aan
- Als je de blender aan zet zul je zien dat hij de rijst niet mee pakt, voeg vocht toe tot de blender de rijst pakt
- Haal de blender van het apparaat en spatel met een pannenlikker de randen schoon zodat alle rijst korrels verpulvert zijn
- Voeg de slagroom toe en laat kort draaien tot je een homogene massa hebt
- Voeg 1/2 tl xantanagom toe
- Laat 1 minuut blenden en zeef de massa in een fijne puntzeef
- Doe de massa in de kisten en zet er 1 patroon op, flink schudden
- Serveer het schuim lauwwarm

Soya parels

4 el tapioca parels

Water

Kikkoman soja saus

ketjap



Werkwijze

- kook een kleine pan water
- voeg de tapioca parels toe en laat flink koken
- kook zolang tot de witte kern van de parel verdwenen is dat duurt ongeveer 10 minuten
- zeef de parels
- doe de parels terug in de pan
- spoel af met koud water
- zeef opnieuw
- doe de parels in een bakje
- voeg de sojasaus toe en een klein beetje ketjap
- meng en zet koud in de koelkast

Garnituren sushi

Wasabi
Mayonaise
Sesam dressing
Wakame
Furitake
zalm



WERKWIJZE

- Meng de wasabi en de mayonaise tot je een licht pittige saus krijgt
- Leg daar een plakje zalm op
- Spuit een dotje links onder het quenelletje
Druppel een beetje sesam dressing rechts boven van het quenelletje
- Bestrooi de zalm met furitake en maak het gerecht compleet met een beetje wakame

Noodles soup

INGREDIENTEN

2 hele kippen
Wortel
Ui
Prei
Selderij
Rode peper
Water
Bouillon poeder
Soja yuzu saus
Sriracha sauce
Rode peper



- Snijd de filets van de kip alsmede de bouten
- Hak het karkas in stukken, doe de stukken in een pan en bak ze kort voeg ook wat zout toe
- Voeg 2 l koud water toe laat het koken en haal dan het schuim en vet uit de pan met een schuimspaan.
 - Voeg gesneden prei wortel ui bleekselderij en rode peper toe
 - Voeg 1 dl soja yuzu 10 gr bouillon en 1 kleine el sriracha toe
- Laat trekken met deksel op de pan zonder te roeren zodat de bouillon mooi helder blijft
 - Giet de bouillon voorzichtig van de kip karkassen
- Breng de soep op smaak, als de soep niet 'zout'genoeg is probeer dan te soep in te koken ipv zout toe te voegen je hebt 1 dl soep per persoon nodig

Soep garnituur

Ingrediënten

Bleekselderij

Prei

Wortel

Retich

Pijp ui

Taugé

Noodles



WERKWIJZE

- snijd de bleekselderij, prei, wortel en retich in hele fijne jullienne vraag de kok
- kook een pannetje water en blancheer de jullienne groente 10 seconden
- spoel snel af met koud water en haal daarna ook uit het koude water
- zet de groenten koud
- de taugé kort aanbakken, laat het vet van de tauge druipen
- de pijp ui in fijne lange ringen snijden (heel schuin heel fijn)
- Kook de noodles en spoel ze koud. Daarna maak de noodles aan met een beetje sesam olie.

Kip filet en kippen poot

Ingrediënten

Kip filet

Kip poot

Peper

Zout

Olie



Werkwijze

- Bestrooi de kip met peper en zout
- Bak de kip filet met de huid
- Bak de kippen bout
- Gaar de kip in de oven op 160 graden ongeveer 8 minuten
- Zorg dat de kip niet te gaar is
- Pluk de kippenbout
- Warm de kipfilet op in de oven

Oosterse krab jus en Rijstvel

Ingrediënten

Strandkrabben 1kg
Bleekselderij
Ui
Wortel
2 teen knoflook
¼ rode peper
Zeste vaneen halve
limoen
1 tl gemberpoeder
Zout
1 kg strandkrab
1 el tomaatpuree
1 dl yuzu soya
2 dl sake
2 l water
Rijsten vel
Sesam olie



Werkwijze

- Hak de strandkrabben door de helft
- Zet ze aan in een pan
- Snijd de bleekselderij, ui, wortel, knoflook, rode peper en de limoen zeste in relatief kleien stukken hoeft niet mooi dit is puur voor de smaak
- Voeg de groente toe aan de krab
- Verhit de groenten kort, voeg dan de tomaten puree en gember toe
- Blus af met de sake laat even de alcohol verdampen
- Voeg dan het water toe en laat max 30 minuten rustig koken
- Zeef de jus en laat inkoken tot de helft
- Bind af door er een beetje rijst in te gooien en dan met de staaf mixer te staven
- Serveren vanuit een oosterse schenkan
- Kook een pan water
- Kook het rijsten vel voor 6 seconden
- Spoel het rijstenvel in koud water
- Leg het vel op een slagersfolie en besprenkel met sesam olie
- Wrijf het sesamolie over heel het vel en maak op smaak met zout
- Steek het rijsten vel uit met de juiste steker

Krab vlees en groenten garnituur

Ingrediënten

- 1 blikje krab stukken
- 100 gram courgette
- 100 gram wortel
- 100 gram bleekselderij
- 100 gram sjalot
- 3 takken dragon
- 1 tn knoflook
- ¼ st rode peper
- 2 pp Scampi



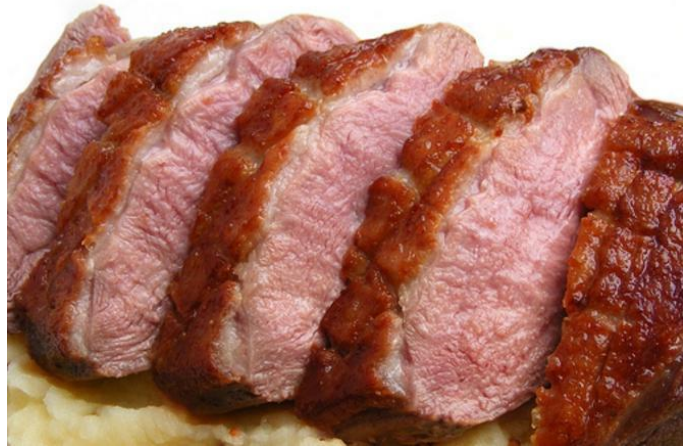
Werkwijze

- Hak het krab vlees fijn en doe in een bakje
 - Snijd de courgette, wortel, bleekselderij, en het sjalotje in hele fijne brunoise
 - Hak de dragon en snijd het rode pepertje erg fijn
 - Roerbak de groente mix KORT en maak op smaak met zout
 - Laat de groente mix afkoelen
 - Meng de groente mix met de krab en voeg daar wat Japanse mayonaise aan toe
 - Maak op smaak met zout
-
- Grill de scampi's vast voor bij doorgiften op het torentje serveren.

Eend filet

Ingrediënten

Eendfilet
Zout
Peper
Olie



WERKWIJZE

- Leg de eend met de huid kant naar beneden op de snijplank
- Duw het eenden vlees recht naar beneden zodat het overtollige vet zichtbaar word
- Snijd langs het vlees af, het vet van de eend
- Draai de eend om zodat de vet kant nu op de snijplank ligt
- Snijd de vet kant zodat je niet door het vet heen snijd maar door het vet heen
- Probeer mooie ruitjes te snijden
- Bak het eendje in een hete pan met olie en maak op smaak met peper en zout
- Gaar het eendje 7 minuten 180C
- Laat het eendje een paarminuten rusten voor je het snijd

Sinaasappel soja saus

INGREDIENTEN

2 dl Sinaasappel sap
3 Teentjes knoflook
80 gr Abc sojasaus
1 dl basis jus



WERKWIJZE

- Doe de 2 dl sinaasappel sap in een pannetje
- Snijd de knoflook in fijne ringen en voeg toe aan de sinaasappelsap
- Kook de sinaasappelsap in tot de helft
- Voeg de abc sojasaus toe en de jus
- Laat even koken en smaak af met kikoman sojasaus en rode peper

Gestoofde kool

INGREDIENTEN

chinese kool
Kerrie
Knoflook
Olie
Zout
Siracha
Gembersiroop



WERKWIJZE

- Snijd de kool schoon, zorg dat je de kern van de kool niet meesnijd
- Snipper de tenen knoflook
- Zet een pannetje op met een laagje olie
- Voeg hier de kerrie aan toe als de olie nog koud is
- Zet de pan op het vuur en wacht tot en een klein beetje schuim op de olie komt
- Voeg dan meteen de knoflook toe en daarna meteen de kool
- Stoof de kool tot deze gaar is en voeg een beetje gember toe
- Maak op smaak met zout en siracha dan koel terug in de koelkast
- Maak warm met een klein beetje water

Citruscreme

INGREDIENTEN

6 st ei-wit
60 gr suiker

6 st eigeel
150 gram suiker

400 gram mascarpone

2 st citroen
2 st sinaasappel zest



WERKWIJZE

- Sla de mascarpone luchtig met de hand
- Sla de eigelen op met de 150 gram suiker zorg dat de suiker helemaal is opgelost als je de eigelen verwijdert uit de kom maak de machine kom schoon en vetvrij.
- Meng de mascarpone met het eigeel tot een homogene massa

- Doe de eiwitten in de kom en zet de machine aan op vol vermogen
- Als de eiwitten opgeslagen zijn voeg je 1/10 van het recept suiker toe
- Laat kloppen tot de suiker is opgelost en voeg dan de rest van de suiker toe
- Laat kloppen tot ook deze suiker is opgelost
-
- Meng dan de massa met het eigeel
- Spuit de in de glazen en zet koud in de koelkast

Coullis van grapefruit

Krokant van miehoen

INGREDIENTEN

3 st grapefruit

150 gr suiker

1 tl aardappel zetmeel

Water

Miehoen

Olie

Poedersuiker



WERKWIJZE

- Snijd de boven en de onderkant van de grapefruit
- Snijd dan langs het vruchtvlees de schil van de grapefruit (partjes maken)
- Snijd dan langs de vlies het vruchtvlees uit het fruit
- Knijp als je allee partjes gehad hebt het sap uit het vlies (niet uit de partjes)
- Karamelliseer de suiker
- Blus af met het sap dat je uit het vlies gehaald hebt
- Bind het vocht af met het aardappel zetmeel
- Voeg dan pas het vruchtvlees toe en meng even
- Zet dan de coullis in de koelkast
- Zet een pannetje olie op het vuur
- Laat de olie heet worden en laat dan een klein beetje van de miehoen in de olie zakken
- Schep de miehoen als deze gepoft is uit de olie met een draadspaan
- Leg de miehoen op een keukenpapiertje en bestrooi bij doorgifte met poeder suiker

Groente Tempura

INGREDIENTEN

Wortel

Asperge Groen

Courgette

Tempura beslag

Water

Kerrie poeder

Zout



WERKWIJZE

1. Snijd de groenten in mooie stukken gewenst naar presentatie
 - Blanceer de groenten in kokend water beetgaar
 - Maak het mengsel van tempura aan met water zout en kerrie.
 - Haal de gebalanceerde groenten door de tempura en frituur deze op 180 graden
 - Zout de tempura na en presenteer op het bord.