



MENU NOVEMBER 2017

6-gangenmenu

**Coquille | Pompoen | Dragon | Yuzu | Walnoot**

**Pompoensoep | Eendenborst | Appelschuim**

**Inktvis | Doperwten | Courgette | Parmaham**

**Caponata | Artisjok | Burrata**

**Haas | Saus van Rode Biet | Winterse Groenten**

**Chocoladevarianties | Passievrucht**

## Vorbereiding Zalm voor het December Menu 2017

<p><b><u>Voor de gemarineerde zalm</u></b></p> <p>600 g zalmfilet (zonder huid) 30 gram grof zeezout 200 gram rauwe biet (geschild) 10 gram suiker</p>	<p><b><u>De gemarineerde zalm</u></b></p> <p>Pureer de rauwe biet met behulp van de sapcentrifuge. (Rauwe biet is te hard voor de blender, deze dus niet gebruiken.) Gebruik voor de marinade zowel het sap als het bietenpulp wat in de machine achter blijft. Vermeng dit met het zout en de suiker.</p> <p>Bedek de zalm met de marinade en vacumeer deze.</p> <p>Plak op de vacuüm getrokken zalm een sticker met de naam van de kookavond en bewaar in de vriezer tot de volgende maand.</p>
--	---

## Coquille | Pompoen | Dragon | Yuzu | Walnoot

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 a 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur

Stoomoven en Oven: 100°C, oven 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b><u>Voor de Vinaigrette</u></b> 120 gram yuzu sap 100 gram Chardonnay- Azijn 200 gram olijfolie	<b><u>De Vinaigrette:</u></b> Meng de ingrediënten goed door elkaar.
<b><u>Voor de groenten:</u></b> 1 kleine biologische flespompoen (ca helft gebruiken) 2 granny smith appels 16 walnoten 3 stengels bleekselderij 200 gram gele frisée sla Olijfolie Fleur de Sel	<b><u>De groenten:</u></b> Schil de pompoen, verwijder de pitten en snijd er dunne plakjes van met een scherp mes. Geef de helft (rest vd pompoen) door aan gang 4. Steek met een stekertje rondjes uit (formaat coquille) en doe deze een minuut of 7 in de stoomoven op 100 graden. Bestrijk de pompoen m.b.v. een kwastje met de vinaigrette en bestrooi met iets Fleur de Sel. Blancheer de bleekselderij en snijd in brunoise blokjes en maak deze ook aan met de vinaigrette. Snijd de appel dun op de mandoline en steek ook uit en haal door de vinaigrette. Was de frisee sla en pluk mooie takjes eraf, mix met beetje olijfolie en leg klaar voor eindbereiding. Bak de walnoten in pan met anti-aanbaklaag en hak in stukjes.
<b><u>Voor de coquilles:</u></b> 32 verse franse coquilles Fleur de Sel	<b><u>De coquilles:</u></b> Pak 16 coquilles. Snijd de coquilles in drie plakjes. Bestrijk de coquilles m.b.v. een kwastje met de vinaigrette en bestrooi met iets Fleur de Sel. Laat de coquilles minimaal 20 minuten marinieren in de vinaigrette.
<b><u>Voor de pancetta:</u></b> 16 plakjes pancetta	<b><u>De pancetta:</u></b> Bak de pancetta krokant in de oven op 180 graden op een siliconenmat in circa 15 minuten en laat drogen op keukenpapier en dep vet af. Breek in stukjes.

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Voor de Dragon-mayonaise</u></b>  50g eidooier  20 g witte wijn-azijn  1/3 el gladde mosterd  4 druppels  worcestershiresaus  2 druppels tabasco  1/4 el poedersuiker  0,275 liter maïskiemolie  1/4 bos dragon  Peper en zout</p>	<p><b><u>De Dragonmayonaise:</u></b>  Doe de eidooier, mosterd, poedersuiker, azijn, worcestershire-saus, tabasco, peper en zout in een hoge smalle maatbeker en mix met een staafmixer. Voeg de maïskiemolie in 2 keer toe en haal omhoog met staafmixer (alternatief: druppelsgewijs toevoegen). Pluk de blaadjes dragon. Mix dit nog erdoorheen tot de mayonaise mooi groen is. Zet klaar voor gebruik in een spuitzak.</p>
<p>1 bakje Rock Chives  Resterende coquilles  Druppels vinaigrette</p>	<p><b><u>afwerking en uitserveren:</u></b>  Dresseer de pompoen, appel en de coquilles nu dakpansgewijs om en om in halve cirkel. Dep de resterende coquilles goed droog en smeer in met beetje olijfolie. Bak in heel hete droge pan in max 2 minuten aan een kant gaar en keer nog paar seconden om. Verdeel de bleekselderij en de frisée over het gerecht in de halve cirkel. Let de gebakken coquille hierop. Druppel nog wat vinaigrette over het gerecht en spuit wat drupjes dragonmayonaise erbij. Verdeel de gebroken pancetta en de walnoten over het gerecht. Maak het gerecht af met een paar Rock Chives.</p>

*Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-11-01*

## Pompoensoep | Eendenborst | Appelschuim

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 20.30 uur

Rookoven

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de pompoensoep</u></b>                      3 el boter                      1 grote ui                      2 wortels                      ½ el geraspte gemberwortel                      ½ tl nootmuskaat                      1 tl groene currypasta                      1 liter gevogeltebouillon                      1 stengel sereh                      500g pompoen                      400 ml kokosmelk                      200 ml slagroom                      4 a 5 sinaasappels (200 ml vers sinaasappelsap nodig)</p>	<p><b><u>De pompoensoep:</u></b>                      Snipper de ui, schrap de wortel en snijd in kleine stukjes. Schil de pompoen en snijd in kleine stukken. Rasp de gemberwortel en kneus de sereh. Rasp verse nootmuskaat (1/2 theelepel).                      Fruit de ui 5 minuten in de boter en voeg dan wortel, gember, nootmuskaat en currypasta toe en fruit even mee. Voeg de bouillon, sereh, pompoen en kokosmelk toe. Breng aan de kook en laat 20 minuten zacht koken. Verwijder het citroengras. Voeg de room toe en laat koken tot de pompoen helemaal zacht is. Mix met de staafmixer en haal van het vuur tot eindbereiding.                      Pers de sinaasappels en zeef goed. Bewaar tot eindbereiding.</p>
<p><b><u>Voor de gerookte eendenborst</u></b>                      500 g eendenborstfilet                      2 1/2 dessertlepels rookmot</p>	<p><b><u>De gerookte eendenborst:</u></b>                      Snijd de velkant van de filets kruislings in. Prepareer de rookpan. Zodra de houtmot begint te roken, eendenborst toevoegen (velkant naar beneden) en ca. 12-15 minuten roken tot de filets mooi rose zijn. Snijd het vet van de eendenborst en snijd in plakjes.</p>
<p><b><u>Voor de appelschuim</u></b>                      3 blaadjes gelatine, geweekt                      350 ml (vers) appelsap uit fles                      1 limoen                      2,5 gram limoenschil geraspt                      90 ml. Kokosmelk                      (3 patronen kidde)</p>	<p><b><u>De appelschuim:</u></b>                      Reduceer 300 ml (niet alles) appelsap tot 100 ml. Voeg de geweekte gelatine toe. Rasp de limoen en pers uit. Weeg 2,5g rasp af en 25ml sap en voeg toe. Voeg het overige (50ml) appelsap toe.                      Zeef het mengsel door een fijne zeef. Voeg de kokosmelk toe en schenk het in een kidde. Voeg hier 3 patronen aan toe en laat het minimaal 1 uur in de koelkast staan.</p>
<p>1/4 bosje koriander, gehakt</p>	<p><b><u>AFWERKING EN UITSERVEREN:</u></b>                      Pak diepe borden. Warm de soep op en voeg van het vuur af de sinaasappel sap toe. Schuim op met de staafmixer. Leg wat eendenborst in het midden en spuit wat appelschuim eromheen. Verdeel tot slot wat koriander erover.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-11-02

## Inktvis | Doperwten | Courgette | Parmaham

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.00 uur

Oven: 160°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de inktvis</u></b>                      32 kleine pijlstaartinktvis                      (2 inktvis per persoon) of                      1 kilo (diepvries)                      4 tenen knoflook                      Citroensap                      3 el Peterselie (gehakt)                      Peper en zout                      Zonnebloem olie</p>	<p><b><u>De Inktvis:</u></b>                      Laat de inktvis eerst ontdooien (bak koud water). Trek voorzichtig de kop met tentakels en ingewanden uit de inktvis. Voel goed tijdens het trekken, zodat je in één keer alles meetrekt en je de boel niet stuk trekt. Snijd de tentakels net onder de ogen van de kop af. Trek de harde bek weg tussen de tentakels, dit gaat goed als je met je vinger van onder de tentakels het harde deel naar boven drukt. Trek de harde rugpen, dat lijkt op een plastic staafje, uit het lijfje. Trek het paarsige vlies eraf, dat gaat heel makkelijk. Spoel de tentakels en de inktviszak af en dep droog. Snijd in ringen van ca 1 cm (3 a 4 per bord). Kruid de inktvis met peper en zout. Bak kort (zowel tentakels als ringen) in een pan met wat zeer hete olie (max 30 seconden) en de knoflook. Verfris met citroensap en peterselie in de pan.</p>
<p><b><u>Voor de erwtencreme</u></b>                      600g (diepvies) erwten                      8 teentjes knoflook                      6 takjes tijm                      6 takjes rozemarijn                      Zeezout                      50ml kippenbouillon (of meer)                      50ml olijfolie                      4 tl ras al hanout                      5 el chardonnay azijn                      2 el sushi azijn                      50ml biologische yoghurt                      Peper en zout</p>	<p><b><u>De erwtencreme:</u></b>                      Kook de erwten met knoflook, tijm en rozemarijn (+zout). Giet af en maak fijn in Magimix. Voeg de bouillon, olie en ras al hanout toe. Breng verder op smaak met 1 teentje vers geperste knoflook, Chardonnay azijn, sushi azijn en de yoghurt. Breng op smaak met peper en zout. Speel nog evt met de verhoudingen sushi azijn en ras-al hanout om goed op smaak te krijgen. Voeg evt nog extra kippenbouillon toe. <i>(Dikte moet voldoende zijn om bij opdienen gedroogde parmaham en inktvis ringen er recht op in te zetten)</i>                      Houd warm.</p>
<p><b><u>Voor de inktviscreme:</u></b>                      15g eidooier                      5ml azijn                      1 theelepelt mosterd                      85ml maiskiemolie                      2 zakjes inkt                      Citroensap (citroen)</p>	<p><b><u>De inktviscreme:</u></b>                      Meng de eidooier, azijn, mosterd en meng tot een mayonaise door druppelsgewijs de maiskiemolie toe te voegen. Meng met de inktvisinkt en verfris met beetje citroensap.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Voor de parmaham</u></b> 150 gram parmaham</p>	<p><b><u>Parmaham:</u></b> Leg de plakken parmaham op een siliconenmatje of bakpapier in een grote oventray. Laat in circa 15 minuten krokant worden op 160 graden. Controleer of de parmaham goed krokant is. Droog zo nodig verder. Breek in stukken van 2 cm. (moeten rechtop in creme kunnen staan)</p>
<p><b><u>Voor de courgette</u></b> 1 groene courgette 1 gele courgette 50ml vleesbouillon 2 el roomboter Citroensap</p>	<p><b><u>De courgette:</u></b> Snijd met een hoefijzer dunschiller rondom in dunne linten (pak elke keer kleine stukje van schil mee voor mooi effect, het moeten dus plakken zijn van zo'n 2 cm breed met donkergroen randje aan de lange zijkant). Verwarm de bouillon met 2 eetlepels roomboter in een brede pan en meng. Stoof / glaceer hierin de linten in 2 minuten tot beetgaar. Breng op smaak met citroensap. Rol ze op en houd evt warm.</p>
<p><b><u>Voor de kruidenolie</u></b> 50ml olijfolie extra vergine 1,5 tl ras al hanout</p>	<p><b><u>De kruidenolie:</u></b> Meng de ingrediënten.</p>
	<p><b><u>Afwerking en uitserveren:</u></b> Verdeel een streep erwten-crème over de borden en veeg uit over het bord. Steek de inktvisringen en de stukken parmaham rechtop in de erwten crème. Verdeel de overige ingrediënten naar eigen inzicht rondom over het bord. (druppels olie, rondjes zwarte mayonaise en rolletjes courgette)</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-11-03

## Caponata | Artisjok | Burrata

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de artisjok en bleekselderij:</u></b>                      4 artisjokken                      2 stengels bleekselderij                      1 citroen                      16 gezouten ansjovisfilets                      150 ml volle melk                      3 sjalotten                      8 teentjes knoflook                      100ml witte wijn                      300ml krachtige kippenbouillon                      6 takjes munt</p>	<p><b><u>De artisjok en bleekselderij:</u></b>                      Verwijder de steel van de artisjok; leg de artisjok op de rand van het werkblad zodat de steel uitsteekt, houd de artisjok vast en trek met een draaiende beweging van boven naar beneden de steel eraf. (meest draden uit de bodem). Snijd met een zaagmes de top van de artisjok op het breedste gedeelte weg. Snijd de stugge buitenblaadjes eraf tot het hart met de malse blaadjes overblijft. Schep met een kleine lepel het hooi eruit. Wrijf snel in met citroen, anders wordt het bruin. Blancheer 2 minuten. Snij de bleekselderij in grote blokjes.                      Leg de ansjovisfilets 10 minuten in de melk en spoel af. Snijd in reepjes. Snipper de sjalotten en snijd de knoflook in plakjes. Fruit in een pan met olijfolie de sjalotten en knoflook glazig. Voeg de artisjokbodems (geheel) toe en laat 2 minuten mee fruiten. Blus af met witte wijn en kippenbouillon en laat op laag vuur 20 minuten stoven.(beetgaar). Voeg na 10 minuten de stukjes selderij toe. Laat afgedekt liggen tot eindbereiding.</p>
<p><b><u>Voor de Caponata:</u></b>                      ½ pompoen van gang 1                      2 courgette                      2 aubergines                      1 rode paprika                      1 ui gesnipperd                      Stengel bleekselderij                      2 teentje knoflook                      2 blikjes 400 gr cherry tomaten blokjes (Mutti)                      1 el kappertjes (gespoeld)                      60 ml frambozenazijn                      Peper &amp; zout                      Suiker                      Pijnboompitten</p>	<p><b><u>De Caponata:</u></b>                      Schep met een meloenschep 32 bolletje courgettes en 32 bolletjes aubergine uit. Snijd 16 bolletjes pompoen uit. Frituur paar minuten in een laagje zonnebloemolie.                      Snijd de rest van de courgette, aubergine en de paprika's in blokjes van ca 1 cm. Frituur deze in zelfde pan in laagje van 2,5 cm zonnebloemolie.                      Snipper de ui en snijd de selderij in boogjes. Fruit in wat olie, bak knoflook kort mee en voeg vervolgens de tomaten en selderij erbij en laat 10 min zachtjes sudderen.                      Breng op smaak met frambozenazijn, suiker en peper en zout.                      Voeg de kappertjes en gefrituurde groenten toe (behalve de bolletjes) en warm kort mee. Uiteindelijk lauwwarm serveren.                      Rooster de pijnboompitten.</p>



<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Voor de zoetzure groenten:</u></b>  150 gram water  150 gram kristalsuiker  150 gram witte wijnazijn  16 cherry tomaatjes  De groentebolletjes  (courgette, aubergine en</p>	<p><b><u>De zoetzure groenten:</u></b>  Meng water, suiker en witte wijnazijn en verwarm in steelpan tot suiker is opgelost. Laat afkoelen.  Plicheer / ontvel de tomaatjes. (inkruisen, 30 seconden in kokend water, daarna meteen in koud water).  Marineer de tomaatjes en groenten zo lang mogelijk in de zoetzuur.</p>
<p>Vervolg receptuur</p> <p>500g burrata</p>	<p><b><u>Afwerking en uitserveren:</u></b>  Verwarm de artisjokbodems en selderij. Verwarm de caponata. Maak een vierkant bord op met in het midden een ring (5 of 7 Cm) caponata (lauwwarm), daaromheen de zoetzure groenten, de artisjok en de selderijblokjes netjes geschikt om de ring. Lepel met meloenschep plukjes burrata uit de schil en verdeel over het gerecht.  Verdeel de pijnboompitten over het bord.</p>

*Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-11-04*

## Haas | Saus van Rode Biet | Winterse Groenten

Voor 16 personen

Uitvoering:

3 personen

Moeilijkheidsgraad:



Uitserveren:

22.00 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de haas</u></b> 12 haasfilets peper en zout</p>	<p><b><u>De haas:</u></b> Zet sous-vide aan op 50 graden. Kruid de haasfilets met peper en zout en trek vacuüm. Gaar 20 minuten in de sous-vide van 50°C. <i>Bak à la minute kort in roomboter. Dit is alleen voor de smaak want de garing is al perfect.</i></p>
<p><b><u>Saus van rode biet:</u></b> 3 sjalotjes, gesnipperd 1 appel, Granny Smith 10 gram korianderzaad 10 gram steranijs 10 gram kruidnagel 2 eetl. rietsuiker 4 eetl. Aceto Balsamico 800 gram rode biet, gekookt 3 blaadjes verse laurier 400ml. wildfond 150 gram roomboter</p>	<p><b><u>Saus van rode biet:</u></b> Vijzel het korianderzaad, steranijs en kruidnagel tot een poeder, gebruik 1 eetlepel van deze specerijenmix. Snipper de sjalotten en snijd appel in kleine stukjes. Fruit de gesnipperde sjalot en appel in de boter en karamelliseer met de rietsuiker en de specerijenmix. Voeg de aceto balsamico toe en laat reduceren tot een siroop. Voeg de in stukken gesneden bieten, wildfond en laurierblad toe en laat rustig inkoken. Verwijder het laurierblad en pureer de saus met een staafmixer. Duw door een zeer fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. <i>Monteer bij opdienen met klontjes koude boter.</i></p>
<p><b><u>Voor de Boerenchlorofyl</u></b> 200 gram boerenkool 600 gram water Passeerdoek</p>	<p><b><u>De Boerenchlorofyl (bladgroenkorrels)</u></b> Was de boerenkool. Maal met het water in de keukenmachine tot heel fijn. Het groen moet heel fijngemalen zijn anders komt er niet genoeg bladgroen vrij. Zet een fijne zeef in een passende pan en giet de gemalen kruiden op de zeef. Vang het vocht op (dit is wat je verder gaat het gebruiken!). Verwarm het vocht in de pan tot ongeveer 80°C. Het chlorofyl gaat nu scheiden van het water. Passeer het vocht door een passeerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is. Wat achterblijft op de passeerdoek is het chlorofyl. Leg het doek op een snijplank en schraap het chlorofyl ervan af.</p>
<p><b><u>Voor de Boerenkoolgort</u></b> 150 gr Alkmaarse gort 75 gr boter De boerenkoolchlorofyl Zout</p>	<p><b><u>De Boerenkoolgort</u></b> Kook de gort in water (40 min, kan zonder weken) met zout gaar en laat afkoelen. <i>Warm à la minute op in een pannetje met boter en naar smaak boerenkoolchlorofyl en zout toe tot een soort risotto ontstaat.</i></p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Voor de uiensiroop:</u></b>  4 grote uien  2 liter water  10 gram zout  10 gram witte wijnazijn  50 gram suiker</p>	<p><b><u>De uiensiroop:</u></b>  Maak de uien schoon en snijd in stukken. Kook de gesneden ui in water met het zout en de witte wijnazijn circa 15 minuten.  Schep de ui uit het water en gooi weg. Voeg de suiker aan het water toe en kook heel rustig in een brede pan in tot een stroop. Giet in een spuitfles je en laat afkoelen.</p>
<p><b><u>Voor de spruitjes:</u></b>  750 gram fijne spruitjes  boter</p>	<p><b><u>De spruitjes:</u></b>  De spruitjes schoonmaken en blancheren in water met zout (minuut of 5).  Later a la minute kort stoven met boter.</p>
<p><b><u>Voor de knolselderij crème:</u></b>  600 gram knolselderij (ca. 1 knolselderij)  12 takjes citroentijm  6 dl. Koksroom  peper en zout</p>	<p><b><u>De knolselderij crème</u></b>  Snijd de knolselderij in grove stukken en kook samen met de citroentijm gaar in de Koksroom.  Verwijder de citroentijm, pureer in de blender en wrijf door een fijne bolzeef. Breng op smaak en zet weg in warmhoudkast.</p>
<p>Boter</p>	<p><b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b>  Monteer de rodebieten saus met de boter (kleine stukjes boter invriezen..) Bak de spruitjes kort in boter. Bak de haasfilets kort in roomboter en trancheer. Glaceer met een beetje saus Verwarm de boerenkoolgort..  Plaats alle componenten op de borden en werk af met de koude uiensiroop.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-11-05

## Chocoladevarianties | Passievrucht

Voor 16 personen

Uitvoering: 3 a 4 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.30 uur

Oven: 160°C en 120°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de passiegelei:</u></b>                      125g suiker                      125 g water                      60g citroensap (2 citroenen)                      225g passiecoulis                      7g agar agar                      4 blaadjes gelatine</p>	<p><b><u>De passiegelei:</u></b>                      Breng suiker, water, citroensap en passiecoulis aan de kook. Voeg al roerend de agar-agar en gelatine toe en breng nog eens aan de kook. Gebruik een grote pan. (Je moet er straks 32 bolletjes uit kunnen halen).                      Laat de massa afkoelen en opstijven.</p>
<p><b><u>Voor de passieganache:</u></b>                      100g passiecoulis                      45g glucose                      3 blaadjes gelatine                      250g melk chocolade</p>	<p><b><u>De passieganache</u></b>                      Doe de passiecoulis en glucose bij elkaar en verwarm zodat de glucose kan oplossen. Voeg dan de gelatine toe en meng goed. Smelt de chocolade en meng dit daarna met de massa en laat afkoelen.</p>
<p><b><u>Voor de Witte Chocoladegelei:</u></b>                      24g water                      24g glucose                      500g room                      4g zout                      50g fijne suiker                      5g agar agar                      1 blad gelatine                      200g witte chocolade</p>	<p><b><u>De Witte Chocoladegelei:</u></b>                      Doe water, glucose, room, zout en suiker in een pan en breng al roerend aan de kook. Voeg de agar-agar toe en laat nogmaals 1 minuut doorkoken. Haal de pan van het vuur en los de geweekte gelatine op in de massa. Doe dan de chocolade erbij en roer tot de chocolade gesmolten is. Mix de massa nog met een staafmixer zodat alles goed vermengd is. Bekleed een kleine bakplaat (circa 30* 50 cm) met bakpapier en stort daar de massa op en laat opstijven in de koeling.</p>
<p><b><u>Voor de pure chocoladegelei:</u></b>                      24g suikerwater 1/1                      24g glucose                      500g room                      4g zout                      50g suiker                      5g agar-agar                      1blad gelatine                      200g pure chocolade</p>	<p><b><u>De pure chocoladegelei:</u></b>                      Doe water, glucose, room, zout en suiker in een pan en breng al roerend aan de kook. Voeg de agar-agar toe en laat nogmaals 1 minuut doorkoken. Haal de pan van het vuur en los de geweekte gelatine op in de massa. Doe dan de chocolade erbij en roer tot de chocolade gesmolten is. Mix de massa nog met een staafmixer zodat alles goed vermengd is. Stort de massa op een plaat en laat opstijven in de koeling.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Voor de chocoladechips</u></b>  100 g pure chocolade  80g suiker  1 g xantana  10g glucose  200g water</p>	<p><b><u>De chocoladechips</u></b>  Verwarm de ingrediënten in een pannetje op de inductiekookplaat tot max 70°C en probeer deze op deze temperatuur te houden onder continue roeren voor zo'n 10 minuten. Meng heel goed en laat afkoelen.  Smeer dun uit op de gladde kant van een siliconenmat van een grote bakplaat en bak in 1 uur af op 120°C in oven. Zet de ovendeur op een kier.</p>
<p><b><u>Voor chocoladebiscuit:</u></b>  225g boter  360g suiker  150g gemalen amandelen  30 g cacao  400g heelei</p>	<p><b><u>Chocoladebiscuit</u></b>  Leg de boter op een enigszins warme plaats.  Verwarm de oven voor op 160°C.  Maal de suiker in een keukenmachine fijn en meng daar de gemalen amandelen en cacao door. Roer de boter in een mengkom met een bishop tot een smeelige massa, niet luchtig. Voeg in een keer het drogestofmengsel toe aan de geroerde boter en meng dit rustig tot een homogene massa. Voeg heelei toe tot je een mooi beslag hebt. Bekleed een kleine bakplaat (30*50 cm) met bakpapier en stort daar de massa op. Bak de biscuit gedurende 20 minuten in de oven. Laat de biscuit afkoelen tot deze op kamertemperatuur is en haal hem dan uit de bakplaat. Bekleed de bovenkant van de biscuitplak met de plak witte chocoladegelei. Snij de plak doormidden (2*25*30 cm) en leg de delen op elkaar. Laat verder afkoelen in de koeling.</p>
<p><b><u>Voor het chocolade-ijs:</u></b>  375g melk  200g pure chocolade  50g eidooier  82g suiker  125g room</p>	<p><b><u>Het chocolade-ijs</u></b>  Breng de melk aan de kook en smelt de chocolade erin en breng opnieuw aan de kook. Klop de eidooier in voeg in aantal keer de suiker toe. Meng de chocolademassa met de eidooiers en voeg de room toe. Draai er ijs van.</p>

Vervolg receptuur

4 Passievruchten



**Afwerking en uitserveren (van te voren borden koud zetten en hulp vragen..):**

Pak grote ronde borden met opstaand randje. Snij de (2 stukken) vierlagen bruin-witte plak strak af. Snij er een reep van circa 1,5 cm af, keer deze een kwart, leg plat, en herhaal dit drie keer en schuif de repen (plat, zie plaatje) stevig tegen elkaar aan. Herhaal dit alles nogmaals voor het tweede stuk. Je hebt dan twee plakken met 16 witte en 16 bruine lagen. Deel elke plak in 8 delen: 'zebra-repen'. Leg op elk bord zo'n 'zebra-reep'.

Steek uit de pure chocoladegelei 32 kleine rondjes en leg twee schijfjes op elk bord. Haal 32 kleine balletjes met de meloenbolletjesboor uit de passiegelei en leg op elk rondje chocoladegelei een bolletje.

Draai de rest van de passiegelei fijn tot een gel, bij voorbeeld in een bakje met een staafmixer. Doe de gel in een spuitzak met een glad mondje. Maak 32 quenelles (of kleine bolletjes met de kleinste ijsbol) van het chocolade-ijs en leg er twee op elk bord.

Doe de passie-chocoladeganache in een spuitzak met een kartelmondje. Spuit twee (of meer) mooie rozetjes van de chocoladeganache op de borden.

Steek in de 'zebra-reep' en de ijsbolletjes enkele chocoladechips. Maak het bord af door er her en der kleine dotjes passiegel op te spuiten.

*Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-11-06*

## Wijnen november 2017

De volgende 2 wijnen heeft de wijncie geselecteerd:

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Veneto
Domein / Château:	Zenato
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave
Serveertemperatuur:	10°C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze helder strogele wijn wordt geproduceerd nabij het Gardameer. Het aroma in de neus start licht zoetig en wordt dan fruitig, met wat hints van toast. In de mond heeft de wijn een lichtromig karakter met tonen van perzik, appel en ananas. Ondanks het lichtromige karakter blijft de wijn toch fris door de fijne zuren.</p> <p>Juist vanwege de romigheid verwacht de wijncommissie dat de wijn mooi in balans is met de eerste, derde en vierde gerechten.</p> <p>De druiven voor deze wijn worden met de hand geogst. Na de zachte persing en fermentatie rijpt de wijn nog enkele maanden in roestvrijstalen tanks.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 8,05 per fles incl btw (winkelprijs € 8,75 incl btw)

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Castilla y León
Domein / Château:	Alejandro Fernandez
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	100% Tempranillo
Serveertemperatuur:	17-18°C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze Spaanse rode wijn is mooi donker kersenrood van kleur. Warm en aromatisch in de neus met tonen van getoast hout, zwart en rood fruit en een hint van specerijen. In de mond is de wijn vol, mooi rond met een goed evenwicht tussen het rijpe fruit en de 24 maanden lagering op Amerikaans eiken. De wijn heeft een mooie lange afdronk. De wijngaarden van dit chateau liggen op 600-700 meter boven de zeespiegel.</p> <p>De wijncommissie verwacht dat deze wijn een prima begeleider zal zijn bij de haas met kruidige rodebietsaus.</p> <p>Wij adviseren om de fles een uur van te voren te openen zodat de wijn nog beter tot zijn recht komt.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 8,50 per fles incl btw (winkelprijs € 10,30 incl btw)

\*Ga naar [www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen](http://www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen) voor het bestellen van deze maandwijn en het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).