



**Menu september 2021**

**Kippenlevermousse met kerrie koekjes**

**Gerookte Heilbot met zwarte knoflookcrème**

**Kalfwang met artisjok, tuinbonen en basilicummayonaise**

**Dessert van misopeer met zwart sesam ijs en karamelsaus**

**Samengesteld door : Dick Spruit en Frans Rijke**

**Eet smakelijk!**

# Kippenlevermousse met kerriekoekjes

Uitserveren om: 14.00 uur/20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 165°C

## Ingrediënten voor 11 porties

### Kippenlevermousse

650 g kippenlever  
3 sjalotjes  
2 dl slagroom  
2 (kleine)teentjes knoflook  
150 ml kippenfond (uit pot)  
3 el cognac  
3 g agar agar  
zout/ peper  
olijfolie

### Kerrie koekje

150 g roomboter  
5 tl kerriepoeder  
150 g eiwit  
4 theelepels gembersiroop  
sap van ½ limoen  
150 g bloem  
zeezout/peper

### Eindbereiding

potje kappertjes  
4 stengels bleekselderij  
22 grote zwarte olijven  
8 el kappertjes

### Presentatie

Vene cress

*Bordjes op kamertemperatuur*

## Bereidingswijze

Maak zo nodig kippenlevertjes schoon door peesjes en vet weg te snijden.

Snij sjalotjes fijn en fruit ze glazig in beetje olijfolie. Blus af met cognac. Sla de slagroom stijf op yoghurtdikte en bewaar in koelkast.

Verwarm de kippenbouillon tot kookpunt en voeg goed roerend de agar agar toe. Laat een minuut doorkoken.

Bak kippenlever in olijfolie op hoog vuur kort aan. Niet te lang doorbakken! Binenkant moet roze blijven. Voeg zout en peper toe.

Kippenlever, fond en sjalotjes in keukenmachine of blender. Draai tot glad mengsel. Voeg zo nodig nog wat peper zout toe. Laat even afkoelen (2/4 minuten). Spatel in kom opgeslagen slagroom toe tot lobbij geheel. Laat opstijven in koelkast.

Verwarm oven op 160°C. Smelt roomboter in steelpan (niet te heet!). Voeg kerriepoeder toe en laat even mee warmen om aroma los te krijgen. Neem pan van het vuur en laat paar minuten afkoelen.

Vermeng de gembersiroop, limoensap, eiwit en zout. Meng met garde het kerriemengsel er doorheen. Voeg als laatste de bloem toe en meng alles zodat een glad mengsel ontstaat.

Maak met een siliconen kwast mooie “vegen” van beslag op beklede bakplaat (niet te dun). Bak wafels in 5-6 minuten goudgeel en haal wafels los van bakpapier. Pas op, zijn zeer breekbaar.

Laat helft van de kappertjes uitlekken en droog af. Frituur de helft van de kappertjes op 160°C tot mooie open “bloemetjes”.

Vul een spuitzak met spuitmondje met de kippenlevermousse.

Snij van de olijven plakjes.

Schil de bleekselderij en snijd in de lengte repen dunne repen met mandoline of dunschiller. Leg ze 10 minuten in ijswater. De bleekselderij gaat krullen en wordt extra knapperig. Droog de krullen voorzichtig voor de presentatie.

Spuit op bord 2 repen mousse tegen elkaar aan. Spuit daarop nog een lange reep. Strooi wat kappertjes, olijvenstukjes en wat bleekselderij krullen op de mousse. Steek 2 kerriekoekjes in de breedte in de kippenlevermousse. Maak af met wat venne cress.

# Gerookte Heilbot

met zwarte knoflookcrème 

Uitserveren om: 14.45 uur/ 20.45 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: sous-vide 80°C, rookoven, keukenmachine

## Ingrediënten voor 11 porties

### Miniuitjes in het zuur

20 mini uitjes (verse zilverui)  
20 g rode wijnazijn  
60 g gerookte olijfolie  
60 g zonnebloemolie  
20 g sushi azijn

### Puree van knolselderij

400 g knolselderij  
70 g roomboter  
70 g gezouten macademia's  
zout/peper

### Crème van zwarte knoflook

60 g eiwit  
60 g yoghurt  
10 g citroensap  
6 tenen zwarte knoflook  
240 g zonnebloemolie

### Desemcroustons

3 sneetjes desembrood  
boter

### Heilbot

1400 g heilbot (voorkeur zelf fileren)  
óf 800 gr heilbot filet  
gedroogde viskruiden: kervel,  
bieslook, peterselie, dille en dragon  
(bijvoorbeeld Stegeman)  
1 el rookmot

### Presentatie

½ bosje dille  
3 el Cèpespoeder

Ronde warme borden

## Bereidingswijze

Alle ingrediënten in vacuümzak en vacumeren. 2 uur in de sous-vide op 80°C. Uitjes afgieten en halveren en afpellen tot halve schelpjes.

Knolselderij schillen en in blokjes snijden. Kook gaar in water met beetje zout. Doe roomboter, macademia's en de knolselderij in blender draai tot puree. Breng op smaak met zout/peper. Doe in spuitzak en warm houden in warmhoudkast.

Eiwit, yoghurt, ciroensap en geperste knoflook in keukenmachine. Druppelsgewijs de zonnebloemolie erbij tot een mooie crème.

Snij kleine vierkantjes van het desembrood en bak in de boter. Laat uitlekken op keuken papier.

Fileer de heilbot.

De bodem van de rookoven bedekken met aluminiumfolie en rookmot erover verdelen. Deksel erop (niet helemaal sluiten) op een laag gas en kijken wanneer het begint te roken. Filets droog deppen op smaak brengen met viskruiden en 8/10 minuten roken met deksel dicht. *Evt. nagaren in de oven op 100°C.*

Presenteer lauwwarm!! Maak een streep of rondje knolselderij op het bord. Verdeel hierover de heilbot in stukjes. Deze besprenkelen met de zwarte knoflook crème. Daarop de halve schelpjes uitjes. Afmaken met cepespoeder, desemcroustons en dille.

# Kalfwang (Sergio Herman)

## *met artisjok, tuinbonen en basilicummayonaise*

Uitserveren om: 15.30 uur / 21.30 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: blender, mandoline, frituur 160°C

### Ingrediënten voor 11 porties

#### Kalfwang

2 kg kalfswang  
5 stengels bleekselderij  
3 uien  
2 wortels  
12 takjes tijm  
24 blaadjes salie  
100 ml rode wijn  
1 lt runderfond  
4 teentjes knoflook

#### Artisjokken en tuinbonen

6 artisjokken (diepvries/blik)  
400 g tuinbonen (diepvries/vers)  
300 ml kippenfond  
room  
boter  
zout/peper

#### Basilicummayonaise

bosje basilicum  
50 g gewassen spinazie  
100 g eidooier (pak)  
3 el witte wijn azijn  
1 el mosterd  
375 ml zonnebloemolie  
zeezout/ witte peper

#### Aardappelchips

2 grote frietaardappelen  
frituurolie  
fijn keukenzout

### Bereidingswijze

Haal eventueel aanwezig vel van de kalfswangen.

Kruid de kalfswangen met zeer weinig zout en peper en bak in olijfolie.

Snij wortel, bleekselderij, ui fijn en voeg samen met tijm, salie en geplette knoflook bij de kalfswangen.

Laat even stoven blus af met rode wijn en runderfond. Gaar in minimaal een/twee uur (gebruik eventueel pressure cooker). Als kalfswangen mooi zacht zijn uit de jus halen. Laat jus inkoken tot sausdikte.

Zet de kalfwang opzij tot de eindbereiding.

Vers: Schil de artisjokken tot bodem overblijft. Zie instructiefilmpje. (<https://www.youtube.com/watch?v=BrXo4n--PWY>)

Kook de bodems in ongeveer 20 minuten mooi gaar.

Kook tuinbonen met beetje zout. Laat beetje afkoelen en dop nogmaals (dubbeldoppen!).

Snij de artisjokbodems in mooie puntjes en sauteer deze samen met de tuinbonen in 400 ml kippenfond, room en boter. Maak op smaak met peper en zout.

Doe de spinazie, basilicum, groentebouillon, eidooier, azijn en mosterd in de blender en laat draaien tot een homogene massa.

Voeg de olie langzaam toe. Kruid met witte peper en zout.

Snij de aardappelen flinterdun op de mandoline. Spoel af met koud water. Droog goed af met keukenpapier en frituur op 160°C graden. Laat uitlekken en bestrooi licht met fijn keukenzout.

---

**Gegrilde little gem**

6 littele gems  
citroensap  
olijfolie extra vierge  
zout/peper

---

Snijd de littele gems in gelijke partjes in de lengte en gril deze in grilpan. Laat goed doorgaren! Breng op smaak met olijfolie, zout/peper en citroensap.

---

**Eindbereiding**

---

Proportioneer kalfswang in 11 mooie partjes.

---

**Presentatie**

bosje kervel

*warme borden*

---

Leg centraal op het bord de kalfswang.  
Dresseer de tuinboontjes, artisjok en little gem om de kalfswang.  
Lepel royaal de saus over de groenten en kalfswang.  
Schep flink wat basilicummayonaise rond het gerecht.  
Maak af met wat aardappelchips en een takje kervel.

---

# Dessert van misopeer

## *met zwart sesamijs en karamelsaus*

*Uitserveren om: 16.15 uur/22.15 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: ijsmachine, oven 170°C  
2 bakblikken, keukenmachine*

### **Ingrediënten voor 11 porties**

#### **Misopeer**

6 rijpe handperen  
130 g boter  
100 g donkere basterdsuiker  
250 ml room  
120 g Japanse miso

#### **Zwart sesamijs**

6 tl zwarte sesamzaadjes  
6 el zwarte sesamzaadjes  
400 ml volle melk  
6 el ahornsiroop  
vanille essence  
6 eidooiers (80 gram)  
100 g rietsuiker  
800 ml volle room  
snufje fleur de sel

### **Bereidingswijze**

*Verwarm de oven voor op 170 °C.*

Peren schillen, halveren en klokhuis eruit halen.  
Smelt de boter in een steelpan op laag vuur, roer de basterdsuiker erdoor en laat in 10 min een beetje karamelliseren.  
Roer de room en miso erdoor en laat zachtjes aan de kook komen.  
Haal de saus van het vuur.  
Vul een ovenschaal met de peren strak tegen elkaar. Schenk de saus erover.  
Zet de schaal 30 min in de oven. Keer de peren na 15 minuten.  
Zet weg tot eindbereiding.

Rooster 6 theelepels sesamzaadjes in een antiaanbakpan op matig vuur tot je ze lichtjes hoort “knetteren”. Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen. Maak een pasta door 6 el zwarte sesamzaadjes door de ahornsiroop te roeren.  
Breng 400 ml volle melk tot net aan de kook, haal van het vuur en voeg de zaadjes van de vanillestokjes toe en ook de stokjes zelf.  
Laat 15 min trekken.

Klop 6 eidooiers op met de rietsuiker tot je een lichtgeel mengsel krijgt. Voeg de ahornsiroop, de geroosterde sesam en de pasta toe. Meng alles goed door elkaar.

Giet het mengsel terug in de pan waarin je de melk gekookt hebt. Laat het op zacht vuur indikken terwijl je voortdurend blijft roeren. NIET koken. Temperatuur tot ca. 80 graden. Je zal zien dat tijdens dit indikken de kleur verandert, Als het mengsel lichtjes is ingedikt, pan van het vuur en goed af laten koelen.

Klop de room met een beetje zout tot yoghurt dikte. Voeg hier het afgekoelde mengsel aan toe en meng het voorzichtig door elkaar. Draai er daarna ijs van in ongeveer 15 minuten dan wordt het niet te ‘ijzig’.

Daarna nog uurtje in de diepvries.

---

**Oublie met sakeroom**

60 g eiwit  
120 g poedersuiker  
2 tl gemberpoeder  
20 g vanillesuiker  
120 g bloem  
100 g roomboter  
zout

---

*Oven voorverwarmen 170 graden. Bekleed de bakplaten met bakpapier.*

Smelt de boter en laat afkoelen. Klop het eiwit los met de poedersuiker. Roer de vanillesuiker, gemberpoeder, het zout en de bloem er door de eiwit/suiker. Voeg de gesmolten, vloeibare afgekoelde boter toe. Roer door tot een mooi beslag en laat een halfuurtje rusten.

Leg afgestreken theelepels van het mengsel op de bakplaat op 10 cm afstand en bak in 6/7 minuten mooi goudgeel.

Na het bakken 1 minuut laten afkoelen. Schep de koekjes van de bakplaat en rol ze rond deegrol van rol van 2 cm. Laat afkoelen tot ze stevig zijn om van de steel af te schuiven en laat ze verder afkoelen.

---

**Vulling**

2 dl slagroom  
1 el suiker  
1 el sake

---

Klop de slagroom stijf met de suiker en de sake. Doe dit in een spuitzak in de ijskast

---

**Eindbereiding**

---

Spuit vlak van tevoren de rolletjes in met de slagroom. Eerst vullen tot de helft, dan omdraaien en dan de andere helft

---

**Presentatie**

½ bosje muntblaadjes  
zwart sesamzaad geroosterd

---

Leg een misopeer op bord, schep de saus erover heen.

Ernaast een quenelle ijs en een oublie.

Afmaken met wat muntblaadjes en wat zwart geroosterd sesamzaad.

*leisteenborden koud*

---