



*Menu december 2014*

Kabeljauw, kokkels, knolselderij en venkel

St. Jacobsschelp, pastinaak, schorseneren en truffel

Shiitakecrème

Ossenhaas, groentegarnituur en portjus

Kaasproeverij

Wijnen

# Kabeljauw, kokkels, knolselderij en venkel

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen (na 1<sup>e</sup> gerecht bij overige gangen assisteren)

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

## BEREIDING:

### VOOR DE KNOLSELDERIJPUREE

200 gr kruimige aardappels  
(geschild)  
700 gr knolselderij  
(geschild)  
melk  
roomboter  
peper en zout

**De knolselderijpuree:** Schil de aardappels en kook ze gaar. Schil de knolselderij en kook deze gaar (bewaar de rest van de knolselderij voor de chips).  
Knijp de aardappels door de pureeknijper. Eventueel voor een extra fijn resultaat de puree door een zeef wrijven.  
Draai de gare knolselderij fijn/glad in een keukenmachine, wrijf door een zeef. Vermeng met de aardappelpuree en voeg naar roomboter toe en eventueel wat melk. Breng de op smaak met peper en zout.

### VOOR DE KOKKELSAUS

2 kilo kokkels  
300 ml witte wijn  
(chardonnay)  
(verdelen in 4 porties)  
olijfolie

**De kokkelsaus:** Spoel/was de kokkels meerdere malen schoon.  
Laat een grote metalen koekenpan met wat olijfolie heet worden en voeg 500 gram kokkels toe en meteen 75 ml witte wijn toevoegen. Deksel op de pan en 1 minuut op hoog vuur. De kokkels in 4 aparte porties bereiden.  
Na 1 minuut de kokkels in een schaal uitspreiden om af te laten koelen. Verwijder meteen het kokkelvlees van de schelpen, koel het vlees terug en bewaar in de koelkast. Bewaar het kookvocht van de kokkels, giet het kookvocht voorzichtig in een andere schaal om eventueel zand te verwijderen.  
Bewaar 15 lege schelpjes voor de opmaak van het bord.

3 venkelknollen  
2 sjalotten

Snij de onderkant van de venkel, trek de bladeren voorzichtig los en spoel af.  
Steek uit de venkelbladeren 90 rondjes (1,5 cm) en bewaar deze.  
Snij de sjalot en de helft van de overgebleven venkel rag fijn. Fruit dit aan in een beetje boter tot glazig en blus af met het kookvocht van de kokkels. Laat 30 minuten op laag vuur trekken en passeer daarna door een zeef (in een andere pan).  
Breng de kokkeljus weer aan de kook, voeg de 90 venkelrondjes toe en gaar deze in de saus in max 10 min. beetgaar. De venkelrondjes uitgespreid terugkoelen.  
Kook de kokkeljus op laag vuur in tot de helft. Zet apart tot uitserveren.

### VOOR DE CHIPS

½ knolselderij  
arachideolie

**De chips:** Snij met de mandoline of snijmachine dunne plakjes (1-2 mm) van de knolselderij.  
Verhit de olie tot 170 °C en frituur de plakjes in circa 30 seconden goudbruin.  
Laat afkoelen op keukenpapier en breng op smaak met zout.  
Ze zijn nog zacht na het frituren, maar na afkoelen worden ze krokant.

Zie vervolg op 2<sup>e</sup> pagina

*Vervolg Kabeljauw etc.*

*1 kilo kabeljauwfilet  
(rugstuk, met huid)*

*Valderrama Picudo olijfolie  
blokjes koude roomboter*

*2 bakjes Salicornia Cress  
(zeekraal) of Salt  
Fingers of*

*15 schelpjes  
knolselderij chips*

Snij de kabeljauw in 15 even grote porties, vel laten zitten en kruid met peper.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Warm de puree op.

Glaceer (opwarmen) de 90 venkelrondjes in een pan met wat Valderrama Picudo olijfolie. Breng op smaak.

Warm de kokkeljus op (nog geen boter toevoegen).

Bak de kabeljauwfilets alleen op de huidkant in een beetje olijfolie.

Laat ze rustig bakken totdat je aan de zijkant van de vis ziet dat deze van 'opaal/glazig' naar wittig gaat. Als dit proces halverwege is strooi dan wat roomboter in de pan en arroseer de hete boter over de vis tot de gewenste garing (kerntemperatuur 50°C).

Breng op smaak met fleur de sel. (warmhouden in een oven op 50°C)

Warm de kokkels kort in de kokkeljus. De kokkels uit de jus halen en warm houden.

De pan met kokkeljus van het vuur en monteren met klontjes koude boter tot een saus. Houdt van het vuur warm.

OPMAAK

Schep een quenelle puree in het midden van het bord, leg daarop de kabeljauwfilet (met de huid naar beneden).

Garneer rondom met de venkelrondjes en het kokkelvlees. Schep wat saus over de kabeljauw en rondom de puree.

Garneer het bord af met een schelpje (gevuld met een kokkel), knolselderijchips, Salicornia Cress (zeekraal).

# St. Jacobsschelp, pastinaak, schorseneren en truffel

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen (na 2<sup>e</sup> gerecht bij overige gangen assisteren)

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

BEREIDING:

VOOR DE ZALF VAN PASTINAAK

500 gr pastinaak (*geschild*)

1 liter melk

90 gr room

55 gr witte chocolade

roomboter

**De zalf van pastinaak:** Schil de pastinaak, snij in stukken en kook op laag vuur gaar in de melk. Giet af en bewaar de melk. Smelt de witte chocolade au bain-marie of in magnetron op laag vermogen.

Doe de pastinaak, beetje room en een deel van de witte chocolade in een blender en draai glad. Voeg naar smaak beetje voor beetje de rest van de room en chocolade toe. Passeer door een fijne zeef.

Indien de zalf meer vocht nodig heeft wat melk toevoegen. Indien nodig op smaak brengen met witte peper en zout of wat roomboter.

15 handgedoken Sint-Jacobsschelpen

Maak de Sint Jacobsschelpen schoon, zie bijlage.

We werken met verse Sint Jacobsschelpen.

Met aandachtig de schelpen openen en voorkom dat de "witte vrucht" beschadigt (en pas op voor de handen).

Bewaar het oranje koraal.

VOOR DE SCHORSENEREN

5 schorseneren

1 citroen

**De schorseneren:** Vul een bak met water en voeg het sap van de citroen toe.

Was de schorseneren onder de kraan, schil deze en bewaar in het citroenwater.

Schorseneren verkleuren snel. Om ze blank te houden moeten ze in aangezuurd water worden bewaard.

Snij de schorseneren schuin in dunne plakjes en blancheer half gaar (1 minuut) in het aangezuurde water met wat zout. Giet af en laat afkoelen.

100 gr gerookte paling

300 gr beukenzwammetjes

geklaarde boter

1 kleine wintertruffel

Valderrama Picudo olijfolie

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Snij de paling in de breedte in dunne julienne.

Bak de schorseneren met de beukenzwammetjes op hoog vuur en breng op smaak met peper en zout.

Warm de zalf van pastinaak op en dresseer een streep in het midden van een bord.

Kort voor het grillen de Sint Jacobsschelpen droogdeppen. Wrijf de Sint Jacobsschelp dun in met olie.

Bak het koraal in wat roomboter kort aan tot net gaar.

Grill op hoge temperatuur in een grillpan een ruitpatroon op de Sint Jacobsschelp (1 minuut per zijde), breng op smaak met fleur de sel en leg deze tegen de streep van pastinaak.

Verdeel de gebakken schorseneren en beukenzwammetjes er rondom heen. Garneer met wat julienne van paling en rasp wat truffel op de Sint Jacobsschelp. Maak af met wat druppels Valderrama Picudo olijfolie.

Eet smakelijk (PS, JvdB, CW, JvK, RW)

Am 2014-12-02

HET OPENEN VAN EEN SINT-JACOBSSCHELP

Neem de schelp in een dek met de bolle kant naar onderen in de hand. Steek met de andere hand een stevig mes tussen de kier en snijd langs de binnenkant van de platte schelphelft.

Plaats de zijkant van een lepel tussen en het 'nootje' en het harde spierstukje aan de zijde waar de mossel nog vast zit. Lepel de mossel voorzichtig los uit het vlies en de overige inhoud. Het oranje koraal is eetbaar, maar smaakt veel sterker dan het witte vlees.

Spoel de Sint-Jacobsschelpen onder koud stromend water goed schoon en dep ze droog.

## OPENEN EN SCHOONMAKEN VAN KAMSCHELPEN

*In Europa zijn kamschelpen verkrijgbaar met hun oranje kuit (koraal) intact. In de Verenigde Staten is deze gewoonlijk afwezig. Kamschelpen in de schelp moeten geopend en schoon- gemaakt worden alvorens ze te bereiden. Kamschelpen opent u door de helften van elkaar te wrikken met een oestermes of een ander klein mes.*



**1** Houd de kamschelp met zijn bolle kant onder in de palm van uw hand. Steek een oestermes (zie blz. 84) tussen de schelphelften, dicht bij de sluitspier.

**2** Steek het oestermes verder tussen de schelphelften. Wrik de helften met het mes los. Schrap het vlees in de bovenste helft met het mes los.



**3** Maak het vlees voorzichtig in de onderste schelphelft van de spier los. Schep het vlees uit de schelp en leg de schelp opzij als u hem voor het opdienen wilt gebruiken.



**4** Trek met de vingers de donkere organen van het wit en het oranje koraal los. Gooi de donkere organen weg en spoel de rest van het vlees onder de koude kraan.



**5** Trek de spier aan de zijkan los en gooi hem weg. Het schelpdier kan met of zonder koraal bereid worden. Gebruik u de schelp voor het opdienen kook hem dan 5 minuten.

# Shiitakecrème

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE CHAMPIGNONBOUILLON

*1 kilo kastanje champignon*  
*250 gr sjalotten (schoon)*  
*geklaarde boter*  
*200 ml fino sherry*  
*200 ml witte wijn*  
*1 l water*  
*snelkookpan*

### VOOR DE SHIITAKESOEP

*1 kilo shiitake*  
*300 gr sjalotten*  
*geklaarde boter*  
*1,5 l champignonbouillon*  
*5 tl witte Miso*  
*(sojabonenpasta).*

### VOOR DE CROUTONS

*8 sneeën stevig bruinbrood*  
*olijfolie*  
*6 tenen knoflook*

*1 bosje Enoki paddenstoelen*  
*sherryazijn*  
*olijf olie*  
*50 - 200 ml room*  
*1 bosje Enoki Gold*  
*paddenstoelen*  
*geklaarde boter*

## BEREIDING:

**De champignonbouillon:** Snij de champignons en de sjalotten fijn en bak gelijktijdig in geklaarde boter goudbruin (grote pan 40 cm gebruiken). Bak de champignons aan tot alle vocht is verdampt en de champignons overal goed bruin zijn gebakken. Geen zout toevoegen. Met de wijn en sherry afblussen en samen met 1 liter water in de snelkookpan 25 minuten laten koken (stand 2). De tijd gaat in zodra de pan op druk is. De temperatuur goed afstellen, gebruik het inductieplaatje. Voorkom dat de pan (veel) stoom afblaast, dan is de druk te hoog.

Zeef de bouillon en druk de champignons goed uit.

**De Shiitakesoep:** Snij de shiitake fijn en bak de shiitake goudbruin (10 min., meerder pannen gebruiken). De gesnipperde sjalotten toevoegen en op laag vuur 20 min. gaar stoven.

Voeg 1,5 liter champignonbouillon toe en laat 5 minuten licht koken.

Blender de massa langdurig fijn en voeg beetje voor beetje naar smaak de witte Miso toe. Pas op: Miso is zout en sterk van smaak. Blender en proef tussendoor.

Passeer door een fijne zeef. Zet apart.

**De croutons:** Snij de randen van het brood. Snij gelijke blokjes van het brood (<1 cm).

Kneus de knoflook.

Bak de stukjes brood tot croutons in olijfolie met de knoflook.

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

Maak een dressing van 1/2 eetlepel sherryazijn en 1 eetlepel olijfolie en wat peper en zout. Marineer hierin de rauwe Enoki en laat lauwwarm worden op de warmkast.

De shiitakesoep opwarmen en naar smaak room en zout toevoegen. Geen extra bouillon of fond uit potje / fles toevoegen.

Bak de Enoki Gold kort in geklaarde boter.

Garneer de soep met de gemarineerde Enoki, gebakken Enoki Gold en een paar croutons.

# Ossenhaas, groentegarnituur en portjus

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 21.30 uur

Oven: 170 °C

Sous-vide: 85 °C en later 54 °C

BENODIGDHEDEN:

VOOR HET GROENTE GARNITUUR

8 grote sjalotten (zelfde grootte)

30 gr roomboter

1 kilo haricots verts

15 lange plakjes ontbijtspek

VOOR DE PORT-JUS

VOOR DE PORT-WIJN REDUCTIE:

225 ml rode port

175 ml rode wijn

VOOR DE GRATIN DAUPHINOIS

15 steekringen (5 cm diameter)

1 kilo aardappelen geschild (vastkokend)

125 gr zure room

100 gr geraspte oude kaas

2 teentjes knoflook

BEREIDING:

*Direct de bouillon uit de vriezer die in november door de eigen kookgroep is gemaakt ontdooien. Daarna met de sjalotten beginnen.*

**De sjalot:** Maak de sjalotten schoon en snij in de lengte doormidden. (Snij van de sjalot een heel klein beetje van de bolle kant af, zodat hij op de bolle kant kan blijven liggen, zonder om te rollen). Breng de sjalot op smaak met een snufje zout.

Vacumeer de sjalotjes met wat roomboter in één laag in een kookzak.

Gaar de sjalotten in de sous-vide op 85 °C, tot iets meer dan beetgaar. Circa 50-70 minuten, afhankelijk van de grootte.

Laat de vacuumzakken dicht, koel terug en bewaar in de koeling.

Hierna de sous-vide op bv. 54 °C zetten en terugkoelen (bv ijs) voor de Bereiding van de ossenhaas).

**De haricots verts:** Maak de haricots verts schoon en blancheer beetgaar (3 minuten). Koel meteen uitgespreid terug. Verdeel de haricots verts in 15 gelijke porties en rol er spek omheen.

**De port-jus:**

Voor de portjus gebruikt men per kookavond de bouillon die verleden maand door de eigen kookavond is gemaakt en is ingevroren. Uiteraard niet de bouillon van andere kookavonden gebruiken.

Ontdooi de bouillon en kook rustig in tot een glacé, tot ¼ van het originele volume (eventueel meerdere pannen gebruiken).

**De portwijn reductie:** Kook de port en wijn in tot ½ van het originele volume.

Meng naar smaak de portwijn reductie door de runderglacé, beetje bij beetje en proeven. Zet apart.

**De gratin dauphinois:** Schil de aardappelen en snij op een mandoline in dunne plakjes (niet wassen, dan verliest het zetmeel wat de cohesie versterkt).

Meng de geraspte oude kaas, de fijn geknepen knoflook, een snufje zout met de zure room. Verdeel over de aardappelplakjes en meng goed door.

Zet de kookringen op een stuk bakpapier en bekleed de binnenkant van de kookring met een strook bakpapier.

Stapel de aardappelplakjes (vermengd met de zure room) met enig beleid op en zorg dat er zo min mogelijk holle ruimtes in zitten. Druk goed aan.

Bak voor circa 30 minuten in de oven op 170°C.

Controleer de garing van de aardappelen.

Deze bewerking vergt veel tijd. Men kan er voor kiezen een grote schaal met gratin te maken. Dan dient de baktijd circa 1 uur te zijn (afhankelijk van de dikte van de laag aardappelen). Test de garing tussentijds. Als de gratin gaar is deze uit de oven halen en eventueel later weer even terug plaatsen om op te warmen.

Zie vervolg op 2<sup>e</sup> pagina

VOOR DE OSSENHAAS

1,2 kilo ossenhaas (van  
gelijkmatige dikte)  
peper  
kookzak

**Sous-vide bereiding ossenhaas (conventionele bereiding op 2<sup>e</sup> pagina)**

Bij sous-vide bereidingen staat over het algemeen de watertemperatuur 1 °C hoger ingesteld dan de gewenste kerntemperatuur van het vlees.

Zie bijlage voor de verschillende cuissons bij de verschillende temperaturen. Stel de temperatuur van de sous-vide in op de gewenste temperatuur. Een kerntemperatuur van 53 °C voor ossenhaas wordt aanbevolen (=watertemperatuur op 54 °C).

Is de ossenhaas dik (> 6 cm) zal het (te) veel tijd kosten deze tot kerntemperatuur te garen. Men kan dan de ossenhaas met de 'draad' van het vlees mee snijden in 2 stukken van gelijke dikte.

Kruid de ossenhaas alleen met peper. Vacumeer deze in een kookzak (vacumeermachine instellen op 40 seconden vacuüm). Bewaar tot moment van garing in de koeling.

De benodigde tijd om de ossenhaas op kerntemperatuur te brengen is afhankelijk van de dikte, zie bijlage.

Plaats de gevacumeerde ossenhaas in de sous-vide en verwijder uit de sous vide net voor uitserveren.

Vlak voor uitserveren de ossenhaas droogdeppen en zouten.

Bak de ossenhaas in zijn geheel in een zeer hete pan in 30 seconden per zijde aan in geklaarde boter (geen pan met anti-aanbaklaag gebruiken).

Natuurlijk kan men er ook voor kiezen de ossenhaas op conventionele wijze te bereiden.

**Conventionele Bereiding ossenhaas**

Laat de ossenhaas op kamertemperatuur komen, kruid, bak rondom aan in geklaarde boter en laat nagaren in een oven van 110 °C tot de gewenste kerntemperatuur, zie bijlage 3<sup>e</sup> pagina.

VOOR HET KROKANTJE VAN BLOEDWORST  
200 gr *Livar-bloedworst*

**Het krokantje van bloedworst:** Snijd de bloedworst in plakjes en laat in de oven van 170 °C garen totdat ze krokant zijn. Laat uitdruipen op keukenpapier en verkruimel als de bloedworst koud is geworden.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Warm de sjalotten (in vacuumzak) voor minimaal 15 minuten op in heet water (70°C).

De haricots verts rolletjes voor 15 minuten in een oven van 170 °C.

De kookring van de aardappelgratin verwijderen.

Haal de warme sjalotten uit de kookzak. Dep ze droog en een klein beetje zouten. Bak de sjalotten alleen op de snijzijde op matig vuur in wat olijfolie goudbruin.

*Geklaarde roomboter*  
*Koude blokjes roomboter*

De ossenhaas droogdeppen en zouten.

Bak de ossenhaas in zijn geheel in een zeer hete pan in 30 seconden per zijde aan in geklaarde boter (geen pan met anti-aanbaklaag gebruiken).

Breng de portsaus tegen de kook aan, van het vuur en monteer met koude blokjes roomboter. Houdt van het vuur warm.

OPMAAK

Trancheer de ossenhaas en leg 2-3 plakken dakpansgewijs in het midden van het bord.

Breng op smaak met wat fleur de sel.

Schik een haricoverts rolletje, sjalotje en gratin op het bord.

Serveer wat portsaus bij het vlees en garneer met wat bloedworst.

Serveer de rest van de portsaus in schaaltes op tafel.



*Bijlage kooktijden*

<b>Cuisson</b>	<b>Kerntemperatuur vlees</b>	<b>Temperatuur water sous-vide</b>
Rare	50 °C	51 °C
Medium rare	53 °C	54 °C
Rosé	55 °C	56°C
Medium	61 °C	62 °C

<b>Dikte ossenhaas (op dikste punt)</b>	<b>Minimum Tijd</b>
2,0 cm	25 minuten
2,5 cm	30 minuten
3,0 cm	40 minuten
4,0 cm	1 uur
5,0 cm	1,5 uur
6,0 cm	2 uur

# Kaasproeverij

KAASPLANKJE VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 22.00 uur

Oven: 130°C

Frituur: 180°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE BRUISENDE DRUIVEN

1 sifon (1 liter)

300 gr pitloze witte druiven

(30 druiven nodig) (in de koeling laten staan)

3 CO<sub>2</sub> patronen (voor een sodafles)

VOOR DE CRÈME BRÛLÉE VAN PARMEZAAN

15 ramequins (4 cm)

300 ml room

300 ml melk

250 gr Parmezaanse kaas

100 gr eigeel

VOOR DE UIENSUIKER

5 uien (150 ml uiensap)

75 gr suiker

neutrale olie

BEREIDING:

*Met de druiven beginnen, dan de crème brûlée.*

**De bruisende druiven:** Het is van belang dat alle producten zo koel mogelijk blijven. Hoe koeler hoe, effectiever het werkt. Er worden CO<sub>2</sub> gaspatronen gebruikt, geen reguliere NO<sub>2</sub> patronen!

Was de druiven en doe ze met aanhangend vocht in een sifon. Draai de kop er op (controleer op rubberring).

Knijp de spuithendel een klein beetje in en draai een CO<sub>2</sub> patroon er op. Het gas ontsnapt dan gecontroleerd uit de sifon. Laat de hendel los als de stroom gas uit de sifon minder wordt. (Alle lucht in de sifon is nu vervangen door CO<sub>2</sub>). Draai er dan nog 2 andere CO<sub>2</sub> patronen op (zonder de hendel in te knijpen).

Bewaar in de koelkast. Draai de sifon elk uur even voorzichtig rond.

Des te langer het CO<sub>2</sub> gas kan inwerken, bij temperaturen net boven het vriespunt, des te beter het effect.

**De crème brûlée van Parmezaan:** Rasp de Parmezaanse kaas en voeg met de room en melk in een pan en verwarm tot de kaas geheel gesmolten is (niet laten koken). Passeer door een fijne zeef.

Laat de melk-kaas basis een beetje afkoelen, voeg 100 gram eigeel toe en meng goed door.

Verdeel het mengsel over 15 ramequins en dek deze af met aluminiumfolie.

Zet de ramequins eerst in een droge schaal in een oven van 130 °C.

Vul dan pas de schaal met kokend water (anders kan het water over de crème brûlée klotsen). Zorg dat het waterniveau hoger is dan het mengsel in de ramequins.

Controleer de stolling geregeld (aan de rand gestold, maar in het midden nog ongeveer een vijfde van het oppervlak net vloeibaar, de baktijd hangt af o.a. af van de hoogte van de vulling, kerntemperatuur 80°C).

Haal de schaaltes één voor één uit het waterbad en laat ze zonder folie afkoelen.

Bewaar in de koeling.

Laat het water in de ovenschaal afkoelen alvorens deze leeg te gooien.

**De uiensuiker:** Maak de uien schoon en pers in de sapcentrifuge 150 ml uiensap. Let op dat je het schuim niet meerekent.

Smeer een bakplaat dun in met olie.

Kook 150 ml uiensap in een klein pannetje voorzichtig en op laag vuur in tot 75 ml. Erbij blijven, niet met een lepel in de pan roeren, maar een beetje 'rond draaien' met de pan en de temperatuur reguleren. Voeg de suiker toe en op laag vuur tot een licht bruine karamel opkoken. Niet laten verbranden, erbij blijven.

Het moet een harde karamel worden (die later tot uiensuiker wordt vermalen).

Om te testen of de karamel bij afkoeling hard is laat je een druppeltje op een koude metalen plaatje/bakje afkoelen.

Is deze karamel hard dan dun uitgieten op bakplaat. Laat afkoelen.

Maal fijn tot een suiker en bewaar in afgesloten bakje voor de opmaak van de crème brûlée.

Zie 2e pagina

VOOR DE BITTERBAL VAN BRIE

400 gr boeren brie  
bloem  
eiwit  
Panko

**De bitterbal van brie:** Steek (of snij) met een kleine ring 15 ronde stukjes uit de koude brie, haal ze door de bloem en paneer de stukjes brie 2 maal met eiwit en panko.

Koel bewaren. Leg ze voor frituren 15 minuten in de vriezer om de buitenkant licht aan te vriezen. (serveer de overgebleven brie tijdens het koken).

VOOR DE GEITEN KAAS-ESPUMA

1 sifon (0,5 liter)  
100 gr zachte geitenkaas  
(zonder korst)  
100 gr room  
50 gr melk  
½ sjalot  
2 blaadjes rozemarijn (geen  
takken)  
1 takje tijm  
peper  
1 tl honing  
1 dessertlepel PRO espuma (= 7 gr)  
1 NO<sub>2</sub> gaspatroon (reguliere  
gaspatroon)

**De geiten kaas-espuma:** Verwarm de room, melk, gesnipperde sjalot en de kruiden in een pan. Snij de kaas in stukjes. Smelt de kaas in het melk-roommengsel en roer goed door.

Breng op smaak met honing en peper. Passeer door een fijne zeef in een bekken. Laat iets afkoelen.

Meng met een staafmixer 1 dessertlepel Pro espuma door het geitenkaasmengsel. Goed doormengen.

Passeer door een fijne zeef in een sifon (gebruik het kleine gele schroefje op de sifonkop). Breng op druk met reguliere NO<sub>2</sub> gaspatronen (dus niet die bij de druiven gebruikt worden) en schud even krachtig (1 liter sifon 2 patronen of 0,5 liter sifon 1 patroon).

Bewaar buiten de koeling.

VOOR DE PECANNOTEN

150 gr pecannoten  
2 el honing  
  
300 gr gorgonzola dolce  
(kamertemperatuur)  
250 gr Époisse  
(gekoeld)  
vijnglazé (Cremonini)  
250 gr vijgenbrood

**De pecannoten:** Verwarm de pecannoten in een koekenpan, rooster licht en voeg de honing toe. Laat afkoelen.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Haal de crème brûlée en de Époisse uit de koeling en laat een beetje op temperatuur komen.

Verdeel de gorgonzola en Époisse en leg aan de rand van het bord.

Strooi wat uienzuiker op de crème brûlée en karamelliseer met de gasbrander (pas op, de uienzuiker verbrand sneller dan normale suiker) en plaats in het midden van het bord.

Haal de sifon met druiven uit de koeling en laat het CO<sub>2</sub> ontsnappen (de sifon rechtop houden en hendel inknippen). Als het gas is ontsnapt, de kop van de sifon draaien en de druiven afgieten.

Schud de sifon met de kaasespuma een paar keer krachtig. Spuit 2 kleine toefjes kaasespuma op het bord.

Leg een bruisende druif op de toefjes kaasespuma.

Frituur de brieballetjes voor 1 minuut op 180°C

Verdeel de brieballetjes en de kaasloempia's over de borden en decoreer de loempia's met de vijnglazé.

Garneer met een paar pecannoten. Serveer met een plakje vijgenbrood.

# Trifle bosbes en witte chocolade

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22.30 uur

Oven: 160°C

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE BOSBESSEN JAM

600 gr blauwe bosbessen

150 gr geleisuiker

1 citroen

### VOOR DE KAPSELCAKE

12 eieren

300 gr bloem

300 gr suiker

1 citroen

### VOOR DE WITTE CHOCOLADECUSTARD

1,2 l verse melk

600 gr witte chocolade

4 eierdooiers

40 gr maïzena

15 whiskyglazen

600 gr blauwe bosbessen

crème de cassis

pipet

## BEREIDING:

**De bosbessen jam:** Was de bessen. Doe de bessen samen met de geleisuiker in een kleine pan en zet op laag vuur. Roer geregeld en laat 2 minuten koken totdat er een jam ontstaat.

Voeg naar smaak het sap van ½ tot 1 citroen toe. Laat in de pan afkoelen en roer af en toe door.

Bewaar in de koeling.

**De kapselcake:** Boen de citroenen schoon (ook de citroen van de jam). Rasp de citroenschil heel fijn (niet het bittere witte van de citroenschil mee raspen).

Splits 4 eieren en bewaar de dooiers voor de witte chocoladecustard.

Klop de overige eieren samen met het eiwit, de suiker en de fijn gehakte citroenzeste zeer luchtig op.

Spatel er beetje bij beetje 300 gram gezeefde bloem doorheen. Giet de massa dun uit (0,5 cm dik), op met bakpapier beklede dakplaten.

Bak circa 15-20 minuten op 160 °C tot lichtbruin. Controleer de garing.

Laat afkoelen.

**De witte chocoladecustard:** Klop de eierdooiers samen met de maïzena op in een kom. Breng de melk tegen de kook aan en klop met een garde wat hete melk door het eierdooiermengsel ("familie maken") en dan weer alles terug in de pan. Klop deze gaar op laag vuur, totdat de massa net pruttelt.

Haal de pan van het vuur en klop de witte chocolade door de massa, klop door tot de chocolade gesmolten is. Laat afkoelen in de koeling en roer af en toe door.

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

Steek uit de kapselcake strak passende rondjes en bouw laag voor laag een trifle in een whiskyglas.

Eerst de kapselcake, wat crème de cassis over de kapselcake druppelen (1,5 ml), dan wat jam, wat blauwe bessen en dan wat witte chocoladecustard (tot de bessen net onder staan). Dan weer kapselcake, crème de cassis, jam, bessen, custard etc. etc.

*Tip:* Niet in een keer alle kapselcake rondjes uitsteken. Test met de grootte van de steekring, zodat elke laag een strak in het glas passend rondje kapselcake heeft.

Als laatste laag met de witte chocolade custard eindigen.

Garneer de custard met wat bosbessen.

Bewaar in de koeling.

# Wijnen

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Pays d'Oc
Domein / Château:	Paul Mas
Jaar van productie:	2013
Druivensoort(en):	Viognier, Sauvignon Blanc
Serveertemperatuur:	12 °C
Notitie wijncie.:	<p>Deze blend van Viognier en Sauvignon Blanc is een nieuwe loot aan de stam van het wijnbedrijf van Paul Mas. Hints van perzik, abrikoos en kruisbessen geven de wijn een frisse en beetje mollige smaak.</p> <p>Deze wijn gaat goed samen met de kabeljauw met knolselderijpuree en de Coquilles.</p>

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Rhône
Domein / Château:	Domaine le Sang des Cailloux
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Grenache (70%), Syrah (20%), Mourvèdre (7%) en Cinsault (3%)
Serveertemperatuur:	18 °C
Notitie wijncie.:	<p>Deze volle rode wijn smaakt naar zwart fruit en frambozen. Fijne tannines, lange afdrank. Heerlijk bij de ossenhaas en de kaasproeverij.</p> <p>De wijn wordt geproduceerd uit wijnstokken van 35-40 jaar oud en heeft 6 maanden in vaten gerijpt. De kleigrond is bezaaid met ronde stenen, waar de naam van het domein vandaan komt.</p> <p>Vacqueyras heeft een eigen AOC in het Rhône gebied.</p> <p>Producent Serge Férigoule noemt elke jaargang naar één van zijn drie dochters, 2011 was het jaar van Doucinello. Hij kweekt zijn druiven biologisch.</p>

<b>Dessert wijn</b>	
Land van herkomst:	USA
Regio:	California
Domein / Château:	Elysium
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Muscat
Serveertemperatuur:	12-14 °C
Notitie wijncie.:	<p>Deze rode dessertwijn heeft een heerlijk aroma: zoete rode vruchten, rozen, lychee. Sappig, met fijne zuren. Matcht goed met het rode fruit in het dessert.</p> <p>1 fles per avond.</p> <p>Elysium betekent 'paradijs', zo smaakt de wijn ook.</p>

## Kookschema december 2014

	<b>Ma. Avond</b>	<b>Di. Avond</b>	<b>Wo. Avond</b>	<b>Do. Avond</b>	<b>Vrij. Middag</b>	<b>Vrij. Avond</b>
<b>I</b>	–	25-11	26-11	27-11	–	28-11
<b>II</b>	1	2	3	4	5	5
<b>III</b>	8	9	10	11	–	12
<b>IV</b>	15	16	17	18	–	–

