

## **Kastanje soepje met schorseneren**

Ingrediënten voor 16 personen

200 gram champignons  
2 gesnipperde uien  
100 gram tomatenpuree  
1 liter bouillon  
1 liter melk  
200 gram kastanje  
100 ml room  
1 goudrenet  
2 el fijngesnipperde selderij  
Schorseneren

### Bereidingswijze

Fruit champignons en uien in boter, tomatenpuree toevoegen voor ca 2 minuten.

Bouillon en melk erbij voegen. Voeg de kastanjes toe en laat 10 minuten zachtjes doorkoken.

Schil de appel en snijd deze in snippers.

Roer vlak voor opdienen room en selderij door de soep.

Schil de schorseneren met handschoenen aan, was goed en blancheer in gezouten water.

Hak in blokjes en serveer in de soep

## **Rosti van aardappel met crème fraiche en gerookte zalm**

16 personen

1 kg aardappels  
1 uitje  
2 teentjes knoflook  
Peper en zout  
2 eieren  
Crème fraiche  
Gerookte zalm

Schil de aardappels, en snipper de ui en de knoflook.

Klop de eieren los en voeg peper en zout toe.

Bak in een steker een rondje aardappels en voeg een beetje eimengsel toe.

Bak aan de andere kant goud bruin en leg op een ovenschaal

Maak even warm in de oven, serveer op een bord met crème fraiche en gerookte zalm, garneer eventueel met groene kruiden en limoen.

## **SCHELPJES EN ESCABECHE**

*voor 16 personen*

### **Escabeche**

1 grote ui, gesneden  
1 rode paprika, gesneden  
4 tenen knoflook, gesneden  
olijfolie  
zout  
cayennepeper  
3 dl witte wijn  
6 dl kippenfond  
3 dl sushiazijn

Zet de ui, paprika en knoflook goed aan in de olijfolie en kruid met zout en cayennepeper. Blus met de witte wijn en laat de alcohol eruit koken. Voeg de kippenfond en sushiazijn toe en breng aan de kook. Laat 1 uur zachtjes koken en haal van het vuur. Laat nog een uur trekken en passeer de escabeche door een fijne zeef.

### **Mosselen en kokkels**

½ kg mosselen  
½ kg kokkels

Was de mosselen en kokkels goed en steam ze kort zodat ze net opengaan.

### **Kappertjes**

24 kappertjes

Spoel de kappertjes goed af onder koud stromend water. Droog ze goed en frituur ze op 160°C tot de blaadjes opengaan. Laat de kappertjes uitlekken op keukenpapier.

### **Avocado**

1 rijpe avocado  
olijfolie  
citroensap en rasp  
peper en fleur de sel

Schil een rijpe avocado en snij hem in blokjes. Marineer de avocado met olijfolie, citroenrasp, peper en fleur de sel.

### **Tomatenblokjes**

1 tomaat

Ontvel de tomaat en snij in vieren. Haal de zaadjes eruit en snij brunoise van de tomaat.

**Afwerking**

rucolablaadjes en bloemen  
mizunatakjes  
bieslook, gesneden  
½ rode paprika, in reepjes  
gesneden en geblancheerd

Giet wat escabeche in een bord, haal de vruchten uit de schelpjes en leg ze tegen de escabeche. Werk verder af met de tomaat, avocado, kappertjes, rucolablaadjes en bloemen, mizuna, bieslook en paprika.

## **Polenta met kalfsrosbief en een kruiden olie**

Ingrediënten 10 personen

250 gram (fijne) polenta  
1 liter bouillon  
rozemarijn  
2 eetlepels uitjes  
1 teentje knoflook  
6 eetlepels geraspte Parmezaanse

Fruit de ui, knoflook en rozemarijn aan in de boter.  
Blus af met bouillon en voeg de polenta toe.  
Als de polenta gaar is de kaas er door roeren en op een ingevette plaat laten afkoelen  
Wanneer de polenta koek is afgekoeld in lange repen snijden en bakken in de pan.

Voor de rosbeef;

Maak eventueel de rosbeef schoon en braad in de pan aan.  
Smeer de rosbeef in met tijm, rozemarijn, knoflook, en peper en zout  
Gaar in de oven op 80 graden en met een kerntemperatuur van 52 graden.

Doe wat zachte groene kruiden in de keuken machine met olijfolie en draai door.  
Voeg eventueel een lepel zacht mosterd en wat honing toe.  
Denk aan kruiden zoals basilicum, dragon, peterselie selderij etc

Voor het opdienen de gebakken polenta op het bord.  
Dan een paar plakjes rosbeef vanaf de snij machine op de polenta  
Garneer met de kruiden dressing eromheen gedruppeld

## **Gebakken bloedworst met crème van pastinaak met duivenborst en jus met pommes soufflée**

Ingrediënten voor 10 personen

5 plakken bloed worst van 1 vinger dikte  
bloem en boter  
Pastinaak  
Room  
10 duivenborstjes  
wildjus  
Bonken  
Maïzena  
Eiwit

### Bereidingswijze

Schil de pastinaak en kook in water met zout goed gaar, stamp goed fijn met wat room en druk door een grove zeef.

Schil de aardappels en snijd zeer dun op de snijmachine

Leg de plakjes op een snijplank en besmeer de ene helft eiwit en de andere met maïzena.

Plak dit aan elkaar en steek eventueel uit om allemaal de zelfde vorm te krijgen.

Frituur a la minute

De duivenborstjes ook a la minute bakken,

De bloedworstplakken halveren en licht bloemen.

Vlak voor het opdienen bakken en serveren met de rest van de ingrediënten

Soesjes met chocolademousse met rozemarijn en licht gezouten karamel

Ingrediënten

### **Deeg**

- 100 ml melk
- 100 ml water
- 100 g boter
- 100 g bloem
- 4 eieren
- zout

Verwarm de oven voor op 210 °C. Breng de melk, het water en de boter in een pan aan de kook. Haal van het vuur en meng de bloem met een spatel door tot er een bal ontstaat. Zet de pan weer op het vuur en verwarm al roerend tot er vet uit het deeg komt.

Haal de pan van het vuur en roer de eieren stuk voor stuk door tot er een glad beslag ontstaat. Spuit doppen op een met bakpapier beklede bakplaat. Zorg dat de doppen genoeg uit elkaar liggen. Bak de soezen in circa 20 minuten goudbruin.

### **Voor de chocolade mousse**

Choco mousse met rozemarijn.

Laat 200 ml room trekken met 3 takken rozemarijn, laat afkoelen en klop met 300 ml slagroom op en zet koud

Smelt 350 gram chocolade, verwarm 200 gram suiker met 175 gram eigeel en klop daarna koud.

Meng met de room en doe in een spuitzak

Maak een gaatje onder in de soesjes en vul de soesjes met de spuitzak met de chocolademousse.

Laat opstijven in de koeling.

### **Voor de gezouten karamel**

Ingrediënten 6 personen

2 el water

100 gr fijne kristalsuiker

40 gr gezouten boter

2 el mascarpone

Meng het water met de suiker in een pannetje en laat zachtjes smelten. Als de suiker lichtbruin is, haal je de pan van het vuur en voeg je de boter en de mascarpone toe. Meng goed door en laat de gezouten karamel een beetje afkoelen tot het lauwwarm is.