

Creme van knolselderij met pittige bloemkool en een kwartelei.

Ingredienten voor 16 personen;

½ knolselderij
1 ui
2 tenen knoflook
500-1000 ml groentenbouillon
1 el tahin
scheutje citroensap
1 tl gemalen komijn
1 tl gemalen korianderzaad
1 tl gerookt paprika poeder

Voor de bloemkool;

½ bloemkool
1 ui
3 tenen knoflook
1 el ras el hanout
½ schil van een ingelegde citroen
75 gram hazelnoten
peterselie

Bereidingswijze;

Snipper de ui en laat in een pan karamelliseren in olijfolie. Voeg de knoflook toe en fruit dit even mee. Snijd intussen de knolselderij in kleine blokjes en bak dit ongeveer 10 minuten goudbruin. Blus af met de bouillon en laat met deksel gaar stoven. Draai dit glad in de keukenmachine en voeg de overige ingrediënten toe. Breng op smaak en zet apart.

Schaaf de bloemkool tot een soort rasp/korrels.

Snipper de ui en zet lekker aan, voeg dan knoflook en ras el hanout toe.

Blus af met een scheut witte wijn en roer de bloemkool erdoor.

Maak het af met de gehakte noten, de fijn gesneden citroenschil en de gehakte peterselie.

Bak intussen de kwarteleieren.

Smeer op een schaal een lepel van de knolselderijmousse, hierop wat bloemkool en als laatste het ei erop.

Garneer af met gerookt paprikapoeder.

Mungbonensalade met munt en een burgertje van lam.

Ingrediënten voor 16 personen;

150 gram mungbonen
1 rode ui
2 tenen knoflook
2 tl karwijzaad
1 tl venkelzaad
1 el suiker
80 ml sherry azijn
munt en koriander

voor de burgertjes;

500 gram lamsgehakt
1 tak rozemarijn
2 tenen knoflook
paar takjes munt
peper, zout en een eitje
paneermeel

Bereidingswijze;

Was de bonen eerst en zet meteen op met water en een snuf zout.

Kook de bonen in 20-30 minuten gaar, spoel daarna koud.

Snipper de ui en knoflook en fruit in de olijfolie, voeg de zaden toe en laat een paar minuten mee fruiten. Voeg dan de suiker toe na een minuutje de azijn, laat een beetje inkoken breng op smaak met peper en zout en wat olijfolie.

Meng de bonen met de dressing en zet apart.

Maak het gehakt aan met de ingrediënten en vorm mini burgertjes, er mag evt wat rokspek door het mengsel.

Bak de burgertjes net niet gaar en serveer met de boontjes.

Huzaar salade met gestoofd varkenswangetje.

Ingrediënten voor 16 personen;

1 flinke kg aardappelen
1 granny smith
doperwtjes in de dop
bieslook
1-2 augurken
paar el zilveruitjes
2-3 sjalotten
paar flinke el mayonaise zelf gemaakt
mosterd en tomaten ketchup
peper en zout
naar wens wat crème fraiche

Voor de wangetjes;
1,2 kg wangetjes
thijm, salie en rozemarijn
Jus de Veau

Begin meteen met het portioneren van de wangetjes, zo kunnen wij de tijd verkorten, braad aan in de boter voeg de kruiden toe aan het einde van het braden, daarna afblussen met de jus en zachtjes gaar laten worden. Schil de aardappels en snijd in kleine blokjes, kook in water met zout en laat iets uitdampen, spuit er daarna wat witte wijnazijn op. Dop de erwtjes en blancheer, schil de appel en snijd in hele kleine blokjes. Snipper de sjalotten zeer fijn, hak de augurk en zilveruitjes en meng het geheel door elkaar. Breng op smaak met zelf gemaakte mayonaise, peper en zout, mosterd evt met wat ketchup en crème fraiche. Zet dit snel koud serveer met de wangetjes.

Vichysoisse met rucola en peterselie, canneloni met ragout van rog en Hollandse garnalen

Ingrediënten voor 16 personen;

1 bos peterselie
2 bakjes rucola a 150 gram
3 uien
3 tenen knoflook
1 prei
3-4 aardappelen
2 liter groentenbouillon
spinazieblaadjes

Voor de rog ragout;
75 gram boter
90 gram bloem
1 liter vis fumet
200 ml room
1 rog vleugel
200 gram Hollandse garnalen

Bereidingswijze;

Maak een pasta deeg van 500 gram bloem en 5 eieren met een scheutje zout en olijfolie, kneed dit heel goed door en laat rusten.

Blancheer de peterselie en de rucola 30 seconden en spoel koud, knijp uit en hak grof.

Snipper de ui en knoflook en fruit in de olijfolie, voeg daarna de geschilde en gesneden aardappels en de gesneden prei toe en fruit mee, blus af met de bouillon en kook gaar.

Voeg de peterselie en rucola en de spinazie toe en draai glad met de grote staafmixer.

Breng op smaak met peper en zout en zet apart.

Fileer de rog en snijd in kleine stukjes, maak een roux van de boter en de bloem en maak er een ragout van.

Bak de stukjes rog, licht gebloemd in de boter en meng door de ragout, als laatste de garnaaltjes erdoor.

Rol het deeg uit en snijd vierkante vellen van het deeg en blancheer deze in kokend water met zout.

Vul een vel deeg met de ragout en rol tot een canneloni.

Serveer in een laagje van de Vichysoisse.

Staatstuk van kalf, oosterse zoete aardappelpuree zoetzuur van gele biet en een marmelade met rode ui en een Sauce Choron

Ingrediënten voor 16 personen;

1 staatstuk
1,5 kg zoete aardappel
1 ui
2 tenen knoflook
1 el komijnzaad
1 el korianderzaad
1 rode peper
2 gele bieten
0,5 liter azijn
250 gram suiker
korianderzaad en venkelzaad
6 rode uien
1 el karwijzaad
balsamicoazijn
honing
350 witte wijn, azijn
4 eigelen
200 gesmolten boter
tomatenpuree 3 el
worchestersaus
gehakte kervel

Bereidingswijze;

Braad het staatstuk aan en maak een rub van 3 tenen knoflook, paprikapoeder, zout, cayenne peper en wat vadouvan.

Gaar het later in een matig warme oven.

Schil de zoete aardappels en snijd in stukken, snipper de ui en knoflook en de rode peper, fruit dit aan en voeg de aardappels en de kruiden toe bak even zachtjes mee en blus af met bouillon en laat garen, draai glad in de keukenmachine en voeg nog wat rose peper besjes toe.

Schil de bieten en snijd dunne plakken op de snijmachine.

Maak een zoetzuur van de azijn met suiker en koriander en venkelzaad, leg hierin de bietjes en zet apart.

Snij de rode uien in halve ringen en zet aan in de olijfolie, voeg hier de karwijzaad aan toe en bak dit lekker mee, blus af met balsamico azijn en voeg zout en honing toe, laat dit karamelliseren.

Kook de wijn met de azijn wat peper en zout in tot 1/3. Klop au-bain-marie de eidooiers erdoor en klof dit tot een dik en luchtig geheel.

Voeg nu voorzichtig de gesmolten boter toe en als laatste de worchestersaus en de tomaten puree en de gehakte kervel.

Serveer dit bij het vlees.

Matcha cake met mousse van witte chocolade en tonkabonen en geconfijte pompoen.

Ingrediënten voor 16 personen

360 gram bloem
20 gram matcha poeder
140 ml room
330 gram roomboter
300 chocolade wit
12 eidooiers
500 gram suiker
16 eiwitten

Voor de mousse;

350 gram witte chocolade
6 tonkabonen
500 ml slagroom
3 eigelen
3 eiwitten
125 gram suiker

Smelt de chocolade voorzichtig , sla de eiwitten stijf met een snufje zout en zet koud weg,

Maal de tonkabonen fijn in de koffiemolen en laat dit in 100 ml room trekken voor 30 minuten, dit hoeft niet op het vuur te blijven!

Zeef het en meng met de koude room.

Sla de room stijf en zet dit ook koud weg.

Verwarm de suiker en eigeel tot 40 graden en klop daarna koud in de Kitchenaid.

Meng eerst de chocolade door de eigeel, daarna de room erdoor en als laatste de eiwitten.

Laat opstijven in de koeling en maak met een hete lepel een Quenelle

Voor de cake;

Vet 2 cake vormen in en bekleed met bakpapier.

Zeef de bloem samen met de matcha poeder en meng dit.

Klop eerst de eiwitten in een vetvrije kom stijf met de suiker en zet in de koeling

Verwarm de room en boter met de chocolade, klop intussen de eidooiers met 240 gram van de suiker.

Spatel eerst de eidooiers met de chocolade massa, daarna de eiwitten en als laatste de bloem.

Bak in de vorm gaar in ongeveer 45 minuten op 160 graden.

Serveer met de mousse.

