


Tongfilet met zeevruchten

<p>Ingrediënten</p> <p>Visbouillon: 500 gr visgraten 1 ui 1 laurierblaadje ½ bosje peterselie 5 peper korrels 1 dl droge witte wijn 7,5 dl water Peper / zout</p> <p>Tong 14 grote tong filets 2 kg mosselen 28 grote garnalen, rauw 1 l visbouillon 1 el olijfolie 14 soufflé bakjes (ingevet)</p> <p>Mosselen</p> <p>Saus: 1 bosje peterselie, fijngehakt 10 blaadjes munt, fijn gehakt 0,5 bosje basilicum, fijngehakt 2 teentje knoflook, fijn gehakt 2 el kappertjes, fijn gehakt 8 ansjovisfilets, fijn gehakt 2 tl mosterd 2 el rode wijn azijn 6 el olijfolie</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Visbouillon:</p> <ul style="list-style-type: none">☐ Olijfolie in de pan, visgraten even aanbakken.☐ Gesneden ui toevoegen.☐ Wijn, peterselie, peperkorrels en het water toevoegen.☐ Breng aan de kook en laat 25 minuten trekken. <p>Zeef de bouillon en breng op smaak met peper en zout</p> <p>Tong</p> <ul style="list-style-type: none">☐ Verwarm de visbouillon tot hij kookt en zet het vuur dan uit.☐ Leg de tongfilets er 2 minuten in en schep ze er dan voorzichtig uit. Doe dit in 2 keer 7 filets om de bouillon niet af te laten kolen.• Bekleed de soufflé bakjes aan de binnenkant met de tongfilet, zodanig dat de witte “mooie” kant naar buiten zit.☐ Spoel de mosselen schoon met water.☐ Kook de mosselen in de visbouillon (tot ze open zijn). Haal de helft van de mosselen uit de schelp. Bak de garnalen 1 minuut in de olijfolie.☐ Vul het soufflé bakje met de mosselen die uit de schelp zijn gehaald en 2 garnalen. <p>Mosselen</p> <p>Gratineer de rest van de mosselen in de schelp met een beetje boter en paneermeel gedurende 5 minuut onder de hete grill (250°C) op halve ovenhoogte, totdat de paneer gaat kleuren.</p> <p>Saus</p> <p>Voeg alle ingrediënten in de keukenmachine en maal tot een gladde saus. Serveer in een spuitflesje.</p> <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">☐ Zet de soufflébakjes 3 minuten in de oven en stort ze dan voorzichtig op de borden.☐ Giet de saus eromheen en garneer met de rest van de gratineerde mosselen 
--	---

Asperges met drie sauzen

<p>Ingrediënten</p> <p>Hollandaise Saus 3 el witte wijnazijn 3 tl gekneusde peperkorrels snufje zout 6 el water 12 eidooiers 500 g ongezouten geklaarde boter citroensap</p> <p>Maltaise Saus 4 sinaasappelen</p> <p>Mousseline Saus 75 g slagroom Sap vaneen halve citroen</p> <p>Aardappelkrokantjes 3 grote aardappelen vastkokend</p>	<p>Bereidingswijze: <i>Bij deze receptuur ligt de nadruk op het maken van de sauzen. De Hollandaise saus is de basis voor de andere twee sauzen, de Maltaise saus en de Mousseline saus.</i></p> <p>Hollandaise Saus Begin met het klaren van de boter.</p> <ul style="list-style-type: none">• Kook de azijn in een kleine pan met de gekneusde peperkorrels en het zout• Neem de pan van de warmtebron en voeg water en eidooiers toe.• Verwarm kloppend au bain marie, 8 - 10 minuten, totdat de eidooiers licht en luchtig zijn. Het water mag niet koken!• Laat het niet te heet worden i.v.m. schiften van de dooiers - max. 82°C• Neem de pan van de warmtebron en voeg de geklaarde boter toe.• Blijf voortdurend kloppen.• Zeef de saus• Voeg enkele druppels citroensap toe.• Doe 1/3 van de saus in een spuitzak• Verdeel de rest in 2 gelijke delen over twee kommen• Verdeel 1/3 deel over 14 kleine kommetjes, glaasjes of amuselepels <p>Maltaise Saus <i>Dit is een Hollandaise saus waaraan ingekookt sinaasappelsap is toegevoegd</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Pers de sinaasappelen• Kook het sap in tot 1/3• Laat in de koeling afkoelen• Voeg naar smaak toe aan 1/3 gedeelte van de Hollandaise saus• Doe de saus in een spuitzak• Verdeel de saus over 14 kleine kommetjes, glaasjes of amuselepels. <p>Mousseline Saus <i>Dit is een Hollandaise saus met opgeklopte slagroom</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Klop de slagroom tot zachte pieken• Spatel vlak voor het serveren de slagroom door 1/3 van de Hollandaise saus• Proef en breng op smaak met een beetje citroen. Proeven: zo nodig citroensap toevoegen• Doe de saus in een spuitzak• Verdeel dit over 14 kleine kommetjes, glaasjes of amuselepels <p>Aardappelkrokantjes</p> <ul style="list-style-type: none">• Schil de aardappelen en was deze• Snijd in fijne brunoise• Was deze goed in een zeef en droog in een schone theedoek
--	---

Asperges

28 grote asperges
zout

Presentatie

14 plakken goede
Slagers-Beenham
Bieslook

- Frituur op 180°C vlak voor het uitgaan goudbruin en krokant.

Asperges

- Was de asperges en schil, snijd de onderkant af
- Doe deschillen en onderkanten in een pan met water en kook 30 minuten met een snufje zout
- Zeef en druk de schillen met een pollepel uit
- **BEWAAR HET VOCHT en kook daar de asperges in.**
- Doe de asperges in niet te veel van dit kookvocht en breng aan de kook
- Haal de pan van de warmtebron en laat de asperges zo beetgaar worden

Presentatie

- Begin de presentatie met het snipperen van de bieslook
- Maak een roosje van de beenham
- Leg 2 asperges op een bord en drapeer de beenham
- Zout de aardappelkrokantjes en leg deze op het bord
- Plaats van elke saus een kommetje(s), glaasje(s) en/of amuselepel(s) op het bord erbij
- Garneer met de bieslook.



Zwezerik met Madeira saus en pommes soufflées

<p>Ingrediënten:</p> <p>Zwezerik 1 kg Kalfshartzwezerik, vers</p> <p>Bouillon 4 bospeentjes, in grove stukken 2 stengels bleekselderij 2 takjes bladselderij 10 hele peperkorrels 2 uien, in dikke plakken 2 dl witte wijn 4 hele kruidnagels 2 blaadjes (gedroogde) laurier 2 takjes tijm 75 gram boter</p> <p>Gesmoorde prei 2 st. prei 25 g. boter 1 dl. room Peper en zout Nootmuskaat</p> <p>Pommes Soufflés 500 g grote vastkokende aardappelen 1 ei</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Zwezerik Zwezerik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laat de zwezerik in licht stromend koud water gedurende circa 30 minuten schoonspoelen. Dep deze droog met keukenpapier. <p>Bouillon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijdt de groente in grove stukken en prik de kruidnagels in de gepelde ui. Bestrooi met peper uit de molen en zout. • Stoof de groenten in de boter tot deze glanzen. • Leg vervolgens de kalfszwezerik hier bovenop en giet hier water bij, tot de zwezerik net onder staat. • Breng het geheel langzaam aan de kook en laat de zwezerik 15 minuten laten trekken op een laag vuur. Draai vervolgens de warmtebron uit en laat de zwezerik in de vloeistof afkoelen. • Als de zwezerik is afgekoeld, droogdeppen en de buitenste vliezen verwijderen en verwijder ongerechtigheden met een puntig mesje. • Druk de zwezerik vervolgens plat tussen 2 snijplankjes waarop je een gewicht legt (bv pan met 1,5 liter water). <p>Gesmoorde prei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Was de prei, verwijder de onderkanten en het grootste deel van het groen. Verwijder ook de buitenste schil. Snij de prei in zeer dunne schijfjes. • Laat de boter smelten en voeg daarna de gesneden prei toe. Laat 5 min. gaan en voeg vervolgens de room toe. Doe de deksel op de pan en smoor de prei op laag vuur gedurende 5 minuten. Breng op smaak met peper, zout en een beetje nootmuskaat. <p>Pommes Soufflés (3 p.p.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verhit de frituurpan tot 180°C • Splits het ei en klof het eiwit goed los • Schil de aardappelen en snijd lange plakken op de snijmachine of mandoline van 1 mm dikte • Leg deze in twee rijen op een schone werkbank • Bestrooi de bovenste rij met aardappelzetmeel, borstel het teveel eraf • Smeer met behulp van een kwast eiwit op de onderste rij • Leg de bovenste rij met aardappelzetmeelkant naar beneden op de eiwitkant van de onderste rij • Steek rondjes van 3 cm uit • Frituur deze tot goudbruin en knapperig, laat uitlekken op keukenpapier
---	---

Saus

6 dl Kalfsfond
1 koffielepel mosterd
6 el Madeira
3 dl room
zout en witte peper
60 g ijskoude boter

Presentatie

Affilla cress

Kort voor het uitserveren:

- Snijd de zwezerik in plakken van circa 1 cm (3 p.p.)
- Bloem mengen met witte peper en zout, wentel de stukken zwezerik door de bloem, klop de overtollige bloem er af en bak de plakken in boter rondom goudbruin.
Houdt dit warm.

Saus

- Neem de pan waar de zwezeriken in gebakken is en giet het overtollige vet weg (in de vetpan). Doe de kalfsfond, mosterd, Madeira en room in de pan en laat inkoken tot een mooi gebonden saus.
- Breng op smaak met zout en witte peper en monteer de saus met de in blokjes gesneden koude boter.

Presentatie

- Leg op een bord uit het midden een bedje van de gesmoorde prei
- Plaats hierop de plakken zwezerik en lepel Madeira saus er omheen (niet er over want dan gaat de krokantheid verloren).
- Leg de pommes soufflés ernaast en garneer met de cress.



Lamsbout met aardappelwafels

Ingrediënten:

Lamsbout

2 takjes rozemarijn
3 teentjes knoflook
75 gr. Pancetta
1 lamsbout van 2 kg,
overtollig vet
weggesneden
1 grote ui, in 4 dikke
plakken
1,25 dl olijfolie
4 dl droge witte wijn

1 pot lams fond

Asperges

28 st witte asperges
Foelie
1 el. boter
witte peper uit de molen
zout

Aardappelwafel:

0,5 kilo kruimige
aardappels
nootmuskaat
peper en zout
1 ei
50 gram roomboter
70 gram gepasteuriseerde
eidooier
75 gram gezeefde
patentbloem
125 gram roomboter
lets water

Bereidingswijze:

Lamsbout

- Verwarm de oven voor op 150°C.
- ☐ Trek de blaadjes los van de rozemarijn en hak ze met het knoflook en de pancetta in een keukenmachine tot een pasta. Doe er een beetje zout en veel peper bij.
- ☐ Maak met de punt van een scherp mes 1 cm diepe inkepingen rondom in de lamsbout. Smeer de rozemarijnpasta over het vlees en duw het in de inkepingen. Masseer de bout met de hand met de olijfolie
- ☐ Clarificeer 150 gr. boter door deze te smelten in een steelpan en schep het witte schuim er af.
- ☐ Verhit de geclarificeerde boter in een braadpan en braad de lamsbout aan.
- ☐ Leg de plakken ui in het midden van een bakblik.
- ☐ Leg de aangebraden lamsbout erop en schenk de olijfolie erover.
- ☐ Schenk 2.5 dl wijn in het blik.
- Gaar de lamsbout tot een kerntemperatuur van 50°C voor rosé tot 60°C voor meer doorbakken
- ☐ Bedruip de bout voortdurend en doe wat water in het blik als het vocht te snel verdampt.
- ☐ Leg de bout op een plank en laat hem 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Gooi de ui weg en schep overtollig vet uit het blik. Zet op hoog vuur op het fornuis, voeg een pot lams fond toe, doe de rest van de wijn erbij en kook de saus in tot deze enigszins ingedikt is. Breng op smaak met peper en zout.

Asperges

Schil de asperges en zet op met koud water, boter, zout en een beetje foelie. Breng aan de kook onder een schone keukendoek. Laat 1 minuut doorkoken en laat de asperges in het vocht afkoelen.

Aardappelwafels:

Schil de aardappels en stoom ze droog. Duw door een pureeknijper en vermeng met de roomboter, peper en zout, het hele ei en de eidooiers.

- ☐ Maak een soezenbeslag van het water, de boter, bloem en eieren en meng door de aardappelpuree.
- ☐ Breng op smaak met zout en peper.
- ☐ Doe de massa in een spuitzak.
- ☐ Verwarm een wafelijzer en spuit er **kleine** hoopjes van de puree op. Doe de deksel dicht en bak ze gaar.

NB: Voor de eerste keer bakspray gebruiken en zo laat mogelijk bakken i.v.m het krokant zijn van de wafels.

2 eieren

Kruidenkorst

sap van ½ citroen
¼ bos basilicum, ¼ bos
dragon, ¼ bos rozemarijn
¼ bos salie, ¼ bos selderij
¼ bos tijm, ¼ bos
peterselie
2 eidooiers
100 gram zachte
roomboter
200 gram panko

Warme mayonaise

175 gr, eidooier(7 verse)
50 ml dragonazijn
75 ml water
1 dl olijfolie
Zout / peper

Doperwtencrème:

Peper
zout
1 deciliter witte wijn
1 teentje knoflook
2 deciliter
gevogelbouillon
6 eetlepels olie
6 sjalotten
50 gram roomboter
300 gram doperwten

Kruidenkorst

Ontdoe de verse kruiden van de stelen en hak daarna alle kruiden fijn. Gebruik meer zachte kruiden dan harde, zoals tijm en rozemarijn.

- ☐ Sla de boter luchtig, voeg de kruiden, zeezout en peper toe. Doe er wat eidooier en lamsfond bij. Voeg als laatste de panko toe. Vermeng het goed, zodat er een mooie droge substantie ontstaat.
- ☐ Neem aluminiumfolie en leg daar de kruidenkorst op en rol het op.

Warme mayonaise

Vermeng de eidooiers met het mengsel van dragonzijn en water en klop au bain-marie tot een luchtige saus. Roer er druppelsgewijs de olijfolie door, Let op niet te dik (Yoghurt dikte). De mayonaise in de 1 liter kinde gieten. Een voor een twee patronen opdraaien en krachtig schudden, De gevulde kinde in de warmhoudkast plat leggen tot gebruik.

Doperwtencrème:

- ☐ Snipper de sjalotten en de knoflook
- ☐ Fruit deze aan in wat boter en blus af met de witte wijn
- ☐ Voeg de diepvrieserwten en bouillon toe. Laat 15 minuten doorkoken en pureer de erwtenmassa (zonder vocht) vervolgens met wat koude boter in de blender. Indien nodig vocht toevoegen

Presentatie:

Til de asperges uit het kooknat en laat ze goed uitlekken. Snijdt de asperges schuin door (4 stukken per bord)

Leg de asperges op borden.

Snijd de lamsbout in mooie porties pp, bestrooi met de kruidenkorst en gratineer met de gasbrander. Leg het vlees bij de asperges. Lepel de saus er over het vlees

heen, lepel de doperwten crème op het bord en serveer er aardappelwafeltjes bij. Spuit op het laatst de mayonaise op de asperges.





Crêpe Suzette

<p>Ingrediënten:</p> <p>Beurre noisette 100 g boter</p> <p>Crêpes 300 g meel 5 eieren 5 edooiers 100 g beurre noisette 105 g poedersuiker 4 dl melk 250 ml room 2 snufjes zout</p> <p>Zesten 2 sinaasappels 50 g suiker 50 g water 0,50 dl Campari</p> <p>Sinaasappelsaus 100 g poedersuiker 75 g boter Rasp van 3 sinaasappel Sap van 9 sinaasappels (incl. de 2 van zestes) aardappelzetmeel 200 ml Grand Marnier</p> <p>Sinasappelpartjes 98 Sinaasappelpartjes (7 p.p.)</p> <p>Vanille ijs 6 eierdooiers 180 gr. suiker</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Beurre noisette Snijd de boter in kleine gelijke blokjes. Zet een schaalje klaar voor zo direct. Zet een steelplannetje met dikke bodem op laag vuur en laat de boterblokjes smelten. Blijf roeren. Als de boter volledig gesmolten is, gaat ze borrelen en schuimen en wordt steeds donkerder. Blijf roeren. Er ontstaan bruine spikkeltjes. Wanneer de boter nog net niet bruin genoeg is haal je deze van het vuur en giet in het klaargezette schaalje. Maak af met peper, zout en een paar druppels maggi.</p> <p>Crêpes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voor het deeg de meel, eieren, dooiers, beurre noisette, melk en room glad roeren. • Poedersuiker en zout toevoegen • De massa door een zeef gieten en laten rusten • Dan crêpes bakken met een doorsnede van 26 cm. • De crêpes rechthoekig snijden, 16 x 20cm <p>Zesten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maak zeer dunne reepjes van de schil, zonder het wit van de schil! • Blancheer de reepjes 3x kort. • (gebruik de sinaasappels voor het sap van de sinaasappelsaus !) • Meng suiker en water, kook dit in 10 - 15 minuten tot een licht siroop • Giet de Campari bij de siroop • Konfijt de reepjes in de siroop met de Campari • Leg de reepjes uit op een stukje bakpapier om te dogen. <p>Sinaasappelsaus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poedersuiker in boter karamelliseren • Sinaasappelrasp erbij voegen • Blussen met het sinaasappelsap. Laat het geheel iets inkoken. • Zeef de basissaus en doe terug in een schone pan. • Bind de saus met een beetje aardappelzetmeel licht tot de gewenste dikte. • Grand Marnier erbij gieten. <p>Sinasappelpartjes Schil de sinasappel en snijd mooie partjes tussen de vliezen.</p> <p>Vanille ijs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zet de halve bolletjesvorm in de vriezer. • Klop de eierdooiers met de suiker in de keukenmachine op tot een luchtige, witte massa.
--	--



3.75 dl. volle melk
3.75 dl. room
± 1,5 tl vanille - essence

Suikerspinnen
Spinsuiker/Isomalt

Presentatie
14 chocoladestaafjes van
± 10 cm
98 Sinaasappelpartjes (7
p.p.)
muntblaadjes

- Breng de melk aan de kook.
- Laat even afkoelen en meng dit (beetje bij beetje) door de eierdooier/suiker massa.
- Verwarm dit au-bain-marie tot de massa dik wordt, tot 80°C, let wel op schiften.
- Laat afkoelen
- Klop ondertussen de slagroom met de vanille-essence bijna stevig
- Meng dit met het eidooiermengsel
- Draai er een stevig ijs van.
- Druk het ijs uit de vorm en zet ze weer terug in de vriezer

Suikerspinnen

Maak met behulp van de suikerspinmachine, 14 kleine suikerspinnen
NB: Doe de Isomalt in de machine voordat je deze aanzet. Bij eventueel bijvullen, eerst de machine uitzetten.

Presentatie

- De Crêpes in de warme sinaasappelsaus laten trekken.
- Dan de lange zijden in drieën vouwen en oprollen
- Zet deze rol midden op een bord.
- Schik de sinaasappelpartjes aaneengesloten om de Crêperol.
- Leg de gekonfijte zesten erbij.
- Begiet het torentje een paar keer met de sinaasappelsaus.
- Steek de suikerspinnen op een chocoladestaafjes
- Leg een klein bolletje ijs op de rol en steek het chocoladestaafje met de suikerspin ernaast
- Steek ook een muntblaadje erbij.
- Direct uitserveren i.v.m. smelten van het ijs.





Wijnbeschrijving:



VAL DE VID CONDESA EYLO RUEDA VERDEJO

VAL DE VID



De wijngaard ligt op ongeveer 800 meter boven de zee spiegel en de daarmee gepaarde koele zomernachten dragen tevens bij aan het uitgesproken aroma.

De Condesa Eylo Verdejo is strogeel van kleur met groene tonen en herbergt de intense en uitgesproken tonen van de Verdejo Druif. Dit is een witte wijn met karakter, gul van smaak, vol groene appels en een aangenaam notig accent.

Super bij salades en visgerechten, gekoeld serveren.

13



WEINGUT LETH ROTER VELTLINER KLASSIK



Het oogsten wordt slechts met een strikte druivenselectie met de hand gedaan, zodat alleen het beste fruit gebruikt wordt voor deze wijn. De wijn wordt gefermenteerd in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur met deels natuurlijke gisten.

Subtiële neus van rode appel en zoete meloen. Sappige tropische fruitmix in de mond, in combinatie met een perfecte zuurgraad met vleugels van zoetheid. Een mooie warme en aanhoudende wijn.

Heerlijk in combinatie met salades, kip, witvis, asperges en carpaccio.



CHÂT. LA RENAUDIE AC PECHARMANT FUTS DE CHÊNE

Deze Pecharmant is gemaakt verschillende druivensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon en Malbec druiven. Deze wijn is gedurende 12 maanden gerijpt in elkenvaten.

Deze wijn heeft een intens robijnrode kleur met paarse tinten. In de neus krachtig en complex, fruitige aroma's van zwarte bessen en frambozen. Deze wijn is erg vol en vet met een zeer goede balans en een lange aldronk, krachtig en fruitig. Een krachtige wijn met zijdezachte tannines die nu gedronken kan worden, maar ook geschikt voor rijping.

Deze wijn gaat perfect samen met rood en witvlees, gevogelte, wild en stoofschotels.