



BRIOCHE BONBON VAN GEITENKAAS

MET RODE BIET EN WALNOOTMAYONAISE

AMUSE - 10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

BONBON

150 gr geitenkaas | 20 gr honing |
250 ml bietensap | 2 gr kappa |
10 st kleine satéprikkers

BRIOCHE

1 st briochebrood

WALNOOTMAYONAISE

50 gr mayonaise | 15 gr walnoten |
2 takjes platte peterselie

GARNERING

1 bakje vene cress





BRIOCHE BONBON VAN GEITENKAAS

MET RODE BIET EN WALNOOTMAYONAISE

BEREIDING | BONBON - DEEL I

1. Doe de geitenkaas en honing in een kommetje en meng goed.
Leg op de werkbank een stuk vershoudfolie van ongeveer 50 cm en neem het mengsel van geitenkaas-honing en vorm een rol van ongeveer 5 cm dik op het folie. Leg de geitenkaas rol vervolgens in de vriezer (*hoe langer, hoe beter!*).
2. Doe het bietensap in een pan en voeg het kappa poeder toe. Roer goed met een garde en zet dan pas de pan op het vuur. Breng het bietensap al roerend aan de kook en zorg dat er geen klontjes in zitten. Laat de gelei daarna afkoelen.

BEREIDING | BRIOCHE

1. Snijd het briochebrood in tien plakjes van 3 mm en steek bij elk plakje een rondje uit ter grootte van de bonbon.
2. Leg de rondjes op een bakplaat en zet 6 minuten in de oven op 160°C. Draai ze halverwege om zodat beide kanten krokant worden en haal ze vervolgens uit de oven en laat afkoelen.

BEREIDING | BONBON - DEEL II

1. Check of de geitenkaas goed koud is. Als de geitenkaas goed koud is en stevig aanvoelt, haal dan uit de vriezer. Verdeel in 10 stukken en rol elk stukje tot een bal. Steek in alle balletjes een satéprikker en zet deze nog even in de vriezer.
2. Breng de bietengelei weer aan de kook. Zodra die kookt, giet het dan over in een glas.
3. Haal de geitenkaas uit de vriezer en dip de balletjes geitenkaas 1 voor 1 in de gelei. De bolletjes moeten volledig worden ondergedompeld. Herhaal dit proces nog een keer voor een diepe kleur.
4. Laat de bolletjes daarna ontdooien op een bord bekleed met bakpapier.

BEREIDING | WALNOOTMAYONAISE

1. Hak de walnoten zo fijn mogelijk en doe in een kommetje. Doe de mayonaise erbij en meng tot het een geheel is. Haal de blaadjes van de peterselie en hak de blaadjes zeer fijn.
2. Voeg de peterselie toe en breng op smaak met zout en peper. Doe de mayonaise daarna in een spuitzak.

À LA MINUTE

Zorg dat de geitenkaas ontdooit is voordat u de hapjes afmaakt!

1. Spuit een klein beetje walnootmayonaise op elk stukje brioche.
2. Leg daar een bonbon op en bedek het gat van de satéprikker met wat walnootmayonaise.
3. Garneer de bonbon af met een blaadje vene cress.



GEPOCHEERDE KABELJAUW

MET KNOFLOOKVELOUTÉ, KRUIDENOLIE EN GESCHAAFDE AMANDEL

VOORGERECHT - 10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

KRUIDENOLIE

4 takjes peterselie | 6 takjes dille | ½ citroen |
100 ml olijfolie | 1 groene peper

VELOUTÉ

2 bollen knoflook | 1 venkel | 1 ui |
300 gr knolselderij | 25 gr boter |
40 gr bloem | 250 ml slagroom

KABELJAUW

10 kabeljauwfilets a 60gr | 1.5 l visbouillon

GARNERING

40 gr geschaafde amandelen





GEPOCHEERDE KABELJAUW

MET KNOFLOOKVELOUTÉ, KRUIDENOLIE EN AMANDEL

VOORBEREIDING | KNOFLOOK

1. Verwarm de oven voor op 160°C. Snijd de bovenkant van de knoflookbollen af en leg ze op een stukje aluminiumfolie.
2. Besprenkel met olie, peper en zout en zet ze 45 minuten in de oven.

BEREIDING | VELOUTÉ - DEEL I

1. Doe de visbouillon en het groen van de venkel in een pan en breng aan de kook.
2. Als de bouillon kookt, zet het vuur uit en leg de kabeljauwfilets in de bouillon.
3. Pocheer de vis 3 minuten. Haal ze daarna uit de bouillon en leg op een bakplaatje. Zet apart tot gebruik later.
4. Pel en snipper de ui, snijd de venkel fijn en snijd de knolselderij in kleine blokjes. Smelt de boter in een grote pan en bak de groentes op laag vuur tot ze glazig zijn. Voeg de bloem toe en bak die even kort mee.
5. Giet het pocheervocht door een zeef bij de ui, voeg de slagroom toe en breng aan de kook. Laat de velouté 10 minuten zachtjes doorkoken. Breng op smaak met zout en peper. **Bewaar de pan van het pocheren om later de velouté in af te maken.**

BEREIDING | KRUIDENOLIE

1. Haal de blaadjes van de peterselie en dille en snijd de pitjes en zaadlijsten uit de groene peper.
2. Doe de kruiden, de groene peper, het sap van de citroen en de olijfolie in een maatbeker en maal fijn met de staafmixer.
3. Blend de olie tot de kruiden goed zijn verdeeld. Proef de olie en voeg eventueel zout en/of peper toe.

BEREIDING | VELOUTÉ - DEEL II

1. Check ondertussen of de knoflook gaar is. De teentjes moeten volledig zacht zijn. Als de knoflook gaar is, haal uit de oven en laat iets afkoelen.
2. Haal de teentjes knoflook tussen de vliesjes vandaan en doe ze in de soep.
3. Blend de velouté met een staafmixer, proef en voeg eventueel nog peper en/of zout toe. Passeer de velouté dan door een fijne zeef.

BEREIDING | AMANDELEN

1. Doe het amandelschaafsel in een droge pan en zet op middelhoog vuur.
2. Laat de amandelen langzaam bruin worden en laat ze dan afkoelen op een bord.

À LA MINUTE

1. Verwarm de velouté en zet de kabeljauw nog even in de oven op 160°C.
2. Leg in een diep bord een stukje kabeljauw en schenk de warme velouté erbij.
3. Maak de borden af met de kruidenolie en wat amandelen.



HERTENSTOOF MET PADDENSTOELEN

POLENTA RONDJES EN GEGLACEERDE WORTELS

HOOFDGERECHT - 10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

STOOF

30 gr gedroogde cèpes | 5 takjes tijm | 60 ml Marc de Bourgogne | 300 ml warm water | 5 takjes platte peterselie | 1.2 l wildbouillon | 2 uien | 2 blaadjes laurier | 100 gr ontbijtkoek | 400 gr wortels | 1,5 kg hertenpoulet | 500 gr gemengde paddenstoelen | 2 tenen knoflook | 250 ml rode wijn | 25 gr pure chocolade | 2 stengels bleekselderij | 100 ml rode port

WORTELS

1 kg wortels met loof | 50 gr boter | 175 ml jus d'orange

POLENTA

750 ml kippenbouillon | 170 gr polenta | 2 takjes rozemarijn | 30 gram boter + extra boter om te bakken





HERTENSTOOF

MET PADDENSTOELEN, POLENTA EN GEGLACEERDE WORTELS

BEREIDING | HERTSTOOF

1. Laat de cèpes in warm water wellen.
2. Snijd de bleekselderij, wortel en ui grof, haal de blaadjes van de takjes kruiden en hak deze samen met de knoflook fijn.
3. Houd de helft van de ui apart voor bij de paddenstoelen later.
4. Bestrooi het vlees met zout en peper en bak in een grote braadpan aan in olie. Zorg dat het vlees gelijkmatig bruin wordt. Als al het vlees bruin is haal dit dan uit de pan.
5. Zet de ui, wortel, knoflook, bleekselderij, tijm, peterselie en laurier kort aan in de pan waar het vlees in is gebakken.
6. Snijd de ontbijtkoek in blokjes.
7. Voeg het aangebakken vlees, de rode wijn, rode port, Marc de Bourgogne, de blokjes ontbijtkoek en de wildebouillon toe aan de groentes.
8. Breng het geheel tegen de kook aan, haal het schuim eraf, voeg de cèpes samen met het vocht toe en zet het vuur laag.
9. Laat het geheel een uur stoven en laat het vocht minimaal tot de helft reduceren.
10. Snijd de paddenstoelen in stukken en snipper de ui.
11. Zet het restant van de ui aan in olie en bak hier zachtjes de paddenstoelen in aan. Voeg ze het laatste half uur toe aan de stoofpot.
12. Breng het geheel op smaak met pure chocolade, peper en/of zout.

BEREIDING | POLENTA

1. Breng de bouillon aan de kook en snijd de rozemarijnblaadjes heel fijn.
2. Voeg de polenta toe aan de kokende bouillon en roer glad. Doe dan de boter en rozemarijn erbij en meng tot de rozemarijn goed verdeeld is.
3. Stort de massa in een vorm en laat goed opstijven.
4. Stort de polenta op snijplank en steek er rondjes van ongeveer 5 cm uit (5 p.p.)

BEREIDING | WORTELS

1. Schil de worteltjes met een dunschiller en laat iets van het loof zitten.
2. Verwarm de boter in een braadslede en bak de worteltjes aan alle kanten.
3. Blus de worteltjes af met de helft jus d'orange als ze beginnen te kleuren, bedek met een vetvrij papier en laat 5 minuten op een zacht pitje garen.
4. Zorg dat al het vocht is verdampt als de worteltjes beetbaar zijn. Breng op smaak met zout en peper.

À LA MINUTE

1. Verwarm de worteltjes in de braadslede en blus af met overige jus d'orange.
2. Breng de jus d'orange aan de kook en bedruip de worteltjes met de kokende jus d'orange tot ze warm en geglaceerd zijn.
3. Besmeer de polentarondjes met een beetje boter en bak ze in 5 minuten in een pan tot bruin aan beide kanten.
4. Leg 5 polentarondjes op gelijke afstand langs de rand van het bord en schep voorzichtig het stoofpotje in het midden en garneer met 3 worteltjes.



CHOCOLADEMOUSSE

MET KOFFIE CRÈME PATISSIER, CITRUS-GEL EN KRUIJMELEEG

DESSERT - 10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

CHOCOLADEMOUSSE

100 ml melk | 150 gr pure chocolade |
200 ml slagroom | 50 gr suiker | 1 blaadje
gelatine

CRÈME PATISSIER

40 koffiebonen | ½ tl vanille-aroma | 500 ml
volle melk | 100 gr suiker | 50 gr bloem |
120 gr eidooier | 60 gr crème fraîche

GARNERING

1 mango | 1 limoen

KRUIJMELEEG

150 gr bloem | 150 gr suiker | 120 gr boter

CITRUSGEL

150 ml citroensap | 150 ml sinaasappelsap |
20 peulen kardemom | 8 gr agar-agar





CHOCOLADEMOUSSE

MET KOFFIE CRÈME PATISSIER, CITRUS-GEL EN KRUISELDEEG

BEREIDING | CHOCOLADEMOUSSE

1. Leg het blaadje gelatine in koud water.
2. Verwarm de melk tot het bijna kookt.
3. Haal dan de pan van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
4. Roer tot de gelatine is opgelost en doe dan de chocolade erbij.
5. Meng de chocolade tot deze helemaal is gesmolten.
6. Sla ondertussen de slagroom met de suiker lobbig.
7. Als de melk/chocolade wat is afgekoeld, meng het dan met de opgeklopte slagroom. *Als het temperatuurverschil te groot is, schift het mengsel.*
8. Als het een geheel is geworden, zet het dan in de koeling.

BEREIDING | KOFFIE CRÈME PATISSIER

1. Laat de koffiebonen 10 minuten in de melk trekken op laag vuur.
2. Zeef deze er vervolgens weer uit.
3. Meng de suiker met de bloem in een mengkom.
4. Voeg dit mengsel voorzichtig bij de melk en roer met een garde, zodat er geen klontjes ontstaan. Kook het geheel 1,5 minuut om de bloem te garen.
5. Voeg ook de eidooier toe en laat nog 1 minuut goed doorkoken onder constant roeren.
6. Als de massa duidelijk is gebonden, laat deze afkoelen in de koeling en vergeet niet goed af te dekken.
7. Wanneer de crème helemaal koud is, deze losroeren, de crème fraîche erdoorheen spatelen en doe het daarna in een spuitzak.

BEREIDING | KRUISELDEEG

1. Meng alle ingrediënten met elkaar.
2. Verdeel de kruimels in een braadslede.
3. Bak op 160 graden voor gedurende 20 minuten.
4. Roer met een garde de kruimels los en bak nog 5 minuten tot goudbruin.

BEREIDING | CITRUSGEL

1. Kneus de kardemom en doe alle ingrediënten in een steelpan.
2. Breng alles aan de kook en laat zeker 1 minuut goed doorkoken.
3. Giet de massa door een zeef in een mengkom en laat opstijven in de koeling.
4. Als de gel is opgesteven, doe het in een kleine blender en blend tot de gel glad is.
5. Passeer de gel eventueel door een zeef als er nog stukjes in zitten.
6. Vul een spuitzak met de gel en bewaar in de koeling.

BEREIDING | MANGO

1. Schil de mango en snijd om de mangopit heen, zodat er twee helften overblijven.
2. Snijd hier blokjes van 1x1x1cm van.
3. Marineer de blokjes met de rasp van de limoen en zet weg tot gebruik later.

À LA MINUTE

1. Maak toefjes van de crème patissier en chocolade mousse. Strooi daar het kruimeldeeg overheen en spuit er kleine stipjes gel tussendoor. *Maak kleine stipjes zodat de smaak subtiel blijft.*
2. Garneer met de blokjes mango en de blaadjes limoen cress.