



Februari 2023

Flammkuchen

Pompoenravioli

Zuurkool met Vacherin Mont d'Or en spruitjes

Rouleau van parelhoen

Brusselse wafel met crème suisse

De wijnen:

Voorgerecht	Flammkuchen	:	Kurt Angerer Gruner Veltliner 2022, 12,5%	€	8,99
1e Tussengerecht	Pompoenravioli	:	Rapitala Chardonnay 2020 13%	€	8,99
2e Tussengerecht	Zuurkool met Vacherin Mont d'Or en spruitjes	:	Regent feinherb mosel 2020 13%	€	8,99
Hoofdgerecht	Rouleau van parelhoen	:	La Marquesa rioja, 14%	€	10,99
Dessert	Brusselse wafel met crème suisse	:	Samon vin doux 15%	€	11,99

Alle receptuur is voor 10 personen

Receptuur is overgenomen van zusterclubs en delicious.

Flammkuchen en salade

Ingrediënten		
10 personen		
Flammkuchen	Topping	Salade
500 g bloem 300 ml lauw water 4 tl zonnebloemolie 1 tl zout	500 g crème fraîche 1 grote ui 150 gr gerookte bacon 250 g emmentaler 250 g gruyere Nootmuskaat Zout en peper	1 sjalotje 2 a 3 el frambozenazijn 1 bos waterkers (ca 150 gr) 4 el olijfolie 5 sinaasappels 1 venkelknol 4 el taggiasche olijven

Flammkuchen

1. Verwarm de oven voor op 210gr.
2. Meng bloem en zout, voeg water en olie toe en maak een deeg. Kneed het goed door.
3. Rol uit tot kleine cirkeltjes.

Topping

4. Smeer de crème fraîche op het deeg, laat ca 1 cm vrij aan de randen.
5. Snij de spek in reepjes. Verdeel de spekjes (niet vooraf bakken) op de crème fraîche.
6. Snij de ui in dunne schijfjes
7. Rasp de kaas.
8. Verdeel de uien, spekjes en geraspte kaas over het deeg. Voeg naar behoefte zout, peper en nootmuskaat toe.
9. Bak af tot dat het deeg knapperig is en de kaas gesmolten (ca 10 a 12 min.).
10. Serveer direct.

Salade

11. Snij het sjalotje fijn. Meng de sjalot en azijn in een kom en laat 5 min. marineren.
12. Snijd evt. de wortels van de waterkers af en verwijder dikke steeltjes. Snijd de helft van de waterkersblaadjes fijn en pureer in een hoge mengbeker met de olie met een staafmixer tot een gladde groene puree. Schep de puree door de sjalotten en breng op smaak met zout en peper.
13. Snijd met een scherp mes een plak van de onder- en bovenkant van de sinaasappels, zodat het wit eraf is. Zet de sinaasappels weer rechtop en snijd de schil dik af, tot op het vruchtvlees. Snijd het vruchtvlees vervolgens in plakken van ½ cm dik en verdeel ze dakpansgewijs over de borden.
14. Verwijder het buitenste venkelblad als dit niet zo mooi is. Bewaar de groene venkeltoppen voor garnering. Halveer de venkel en schaaf ze met een mandoline in flinterdunne plakken.

Presentatie

15. Schep de venkel en waterkersdressing door elkaar. Verdeel de venkel over de sinaasappelpakken, garneer met olijven, de resterende takjes waterkers en venkeltoppen en voeg het platbroodje toe.

Pompoenravioli

Ingrediënten voor 10 personen		
Ravioli 300 g pastabloem (type 00) 3 eieren 2 eidooier 2 el olijfolie peper en zout Pompoenpuree 1 flespompoen 100 g Parmezaanse kaas 2 el rode wijnazijn peper en zout drupje truffelolie	Zoete aardappelblokjes 500 gr zoete aardappel Zout en peper Parmezaan truffelsaus 125 g Parmezaanse kaas 110 g room 110 g melk	Salieblaadjes salieblaadjes boter 100 gr hazelnoten Presentatie cress truffel (bij de chef)

Ravioli

1. Kneed de pastabloem, de eieren, de eidooier, 2 el olijfolie en een snufje zout tot een soepel deeg.
2. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het op een koele plaats rusten.

Pompoenpuree

3. Kneed de pastabloem, de eieren, de eidooier, 2 el olijfolie en een snufje zout tot een soepel deeg.
4. Schil de pompoen en verwijder de kern met de pitten en snijd het vruchtvlees in stukjes. Verdeel de pompoen over een bakplaat en bedruppel met 2 el olijfolie. Rooster de pompoen ca. 15 minuten in de oven (175 gr).
5. Maak de pompoen met de bamix fijn en voeg wat geraspte Parmezaanse kaas toe. Breng op smaak met zout, peper, de rode wijnazijn en eventueel een drupje truffelolie.
6. Maak met een pastamachine dunne vellen van het pastadeeg. Verdeel de pompoenvulling in hoopjes over het pastadeeg en leg er een vel pastadeeg bovenop.
7. Druk de vulling een beetje plat en steek met een raviolistempel ravioli uit het deeg met vulling. Druk de deegranden van de ravioli goed op elkaar zodat er geen lucht tussen zit (besmeer randen met eidooier).
8. Kook de ravioli in kokend water met wat zout (ca. 3 minuten). Schep de ravioli uit de pan en laat ze kort uitlekken.

Zoete aardappelblokjes

9. Schil de aardappelen en snijd in blokjes van 1 cm (brunoise).
10. Bak de blokjes in olie krokant. Voeg (naar smaak!) wat cayennepeper toe.

Parmezaan truffelschuim

11. Breng room en melk aan de kook en voeg de parmezaanse kaas toe en laat goed smelten. Voeg wat truffelolie toe.
12. Draai fijn met de bamix en giet door een fijne zeef. Reserveer warm in een spuitzak

Hazelnoten en salieblaadjes

13. Rooster de hazelnoten in een droge pan en hak fijn.
14. Bak de salieblaadjes in boter. Laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

15. Leg de zoete aardappelblokjes op het bord. Leg de pompoenravioli dakpansgewijs tegen de aardappelblokjes (3 pp).
16. Spuit het parmezaan truffelschuim er bij, bestrooi met de gehakte hazelnoten en drapeer de salieblaadjes
17. Schaaf een beetje truffel er overheen (vraag instructie bij de chef) en gebruik eventueel nog wat cress.

Zuurkool met Vacherin Mont d'Or en spruitjes

Ingrediënten 10 personen.		
Vacherin Mont d'Or 1 bakje Vacherin Mont d'Or Gelei 1/2 liter appelsap 35 g vegetal Zuurkool 400 g zuurkool 3 dl witte wijn 1 blad laurier 5 jeneverbessen 50 g boter	Zuurkool bouillon 200 g zuurkool 1 teen knoflook 1 sjalot 2 blaadjes laurier 1/2 theelepel karwij 50 g noilly prat 3 dl groentebouillon	Paddenstoelen repen 1/2 sjalot 2 teen knoflook 1 tak tijm 250 g roomkaas 250 g paddenstoelen (cantharel, bundelzwam of oesterzwam) 4 plakken casinobrood boter olie affila cress Spruitjes 20 kleine spruitjes

Vacherin Mont d'Or

1. Haal de korst van de Vacherin Mont d'Or (dit kan eventueel bij de witte wijn genuttigd worden) en doe de korstloze massa in siliconen bolmatjes en zet deze in de vriezer.

Gelei

2. Voor de gelei meng je de ingrediënten en verwarm je deze in een steelpan. Zodra het mengsel dikker is geworden haal je de Vacherin Mont d'Or bolletjes uit de koelkast en haal je ze één voor één door de gelei. Hierna plaatst je ze terug in de koelkast zodat de gelei zich mooi om de kaas vormt.

Zuurkool

3. Smelt een beetje boter in een pan en verwarm hierin de specerijen tot de geur vrijkomt. Voeg dan ook de zuurkool, wijn en de boter toe. Laat dit op een zacht vuur voor ongeveer een uurtje sudderen.

Zuurkool bouillon

4. Spoel de zuurkool met koud water. Snipper de sjalot en de knoflook. Fruit de sjalot, knoflook en zuurkool aan in iets zonnebloemolie.
5. Voeg de laurier en karwij toe en blus het geheel af met noilly prat. Voeg de groentebouillon toe. Laat dit trekken (45 min.).
6. Zeef de bouillon, breng deze op smaak en bind iets af met xantana.

Paddenstoelenrepen

7. Snipper de sjalot en knoflook fijn. Bak dit kort aan in de olie en voeg ook de tijm toe. Laat dit vervolgens afkoelen en meng dan door de roomkaas. Breng op smaak met zout en peper.
8. Maak de paddenstoelen schoon en verdeel in gelijke grootte.
9. Snijd het brood in rechte repen(zonder korst). Smeer de repen in met boter. Bak vlak voor het serveren het brood goudbruin.
10. Verdeel dan de roomkaas over de gebakken repen brood.
11. Voor de knoflookolie een teentje knoflook trekken in olijfolie (op laag vuur). Het teentje verwijderen en de paddenstoelen kort in knoflookolie bakken. Breng op smaak met zout.

Spruitjes

12. Haal de buitenste blaadjes van de spruitjes. Bewaar hiervan de mooie blaadjes . Deze blaadjes vlak voor het serveren aanmaken met een beetje olie en zout. De rest van de spruitjes afhankelijk van de grootte halveren.
13. Vlak voor het serveren de spruitjes frituren op 180 graden (2min.).

Presentatie

1. Leg een hoopje zuurkool op het bord. Zet de repen hier schuin tegen aan zetten. Verdeel de spruitjes er speels omheen. Leg de kaasbol in de zuurkool. Drapeer de paddenstoelen en de cress op het gerecht. En schenk als laatste de bouillon op het bord.

Rouleau van Parelhoen

Ingrediënten 10 personen		
Parelhoenrouleau 8 parelhoen filet suprême 16 plakjes katenspek 3 st eiwit 250 ml room 20 st shitakes (waarvan 10 voor de saus)	Tapenade van paddenstoelen 25 g roomboter 0,5 ui 0,5 teen knoflook 250 g paddenstoelenmix	Saus 400 ml jus de veau 100 ml Manzanilla sherry (10 shitakes van de parelhoen)
Wortel en risotto 10 st bospeen (100 g) 0,5 ui 0,5 teen knoflook 150 g risottorijst 750 ml wortelsap	Schuim van paddenstoelen 1 el Lechitine (6 g/l)	Boleet & spek 5 koningsoesterzwammen 10 plakjes gerookt buikspek 1 bakje affilacress
	Doperwtten 500 g doperwtjes (diepvries)	

Parelhoenrouleau

1. Haal alle vel van de filets. Snijd de vleugeltjes van de parelhoenfilets, haal het vlees van het botje. Haal de haasjes eraf en snijd het overtollige vet weg.
2. Plet de filets tot ze circa 1 cm dikte. Maak 2 rollen, leg het katenspek in één rechte baan op vershoudfolie.
3. Besmeer het spek met iets losgeklopt eiwit en leg hier de geplette filets op.
4. Maak met de keukenmachine een farce: Maal de volgende ingrediënten: de haasjes, het vlees van de vleugeltjes en eiwit, dan toevoegen 10 shitakes en wat zout en peper, daarna de room meemalen (de room dus als laatste, anders gaat het schiften).
5. Doe een smaakproef door iets farce te garen (een proefcanelle even aanzetten in wat vet). Spuit de farce op de filets.
6. Verwarm een RVS bak water tot 85°C. Gebruik hiervoor de inductiekookplaat en stel de maximale temperatuur in op 100°C.
7. Maak nu een strakke rol. Knoop beide uiteindes van de rol dicht en gaar de rouleau op 82°C, gedurende 38 minuten.

Wortelrisotto

8. Was en rasp de bospeen. Snipper de ui en de knoflook
9. Zet voor de wortelrisotto de ui en knoflook aan in olijfolie en voeg de risotto toe. Blus af met wortelsap en gaar de risotto gedurende 15 à 20 minuten.
10. Voeg op het laatst de geraspte bospeen toe, wat zout en een klontje roomboter.
11. Tonneer de overgebleven 10 bos peentjes en blancheer deze.

Tapenade van paddenstoelen

12. Snipper de ui en de knoflook. Snijd de stelen van de paddenstoelenmix en bewaar deze samen met eventuele andere afsnijdsels van de paddenstoelen.
13. Bak de paddenstoelen met de andere helft van de ui en knoflook licht aan. Draai dit mengsel tot een paddenstoelen tapenade in een keukenmachine.

Schuim van paddenstoelen

14. Maak voor het schuim een bouillon van de paddenstoelenstelen, en -afsnijdsels. Beetje zout erbij en voeg de lecitine toe. Blender tot een schuim ontstaat.

Doperwtten

15. Blancheer de doperwtten in kokend water. Draai $\frac{3}{4}$ hiervan in een keukenmachine tot crème. Haal deze door een fijne haarzeef. Monteer iets met zachte olijfolie.
16. Reserveer de overige erwtjes en houd warm.

Saus

17. Breng de sherry aan de kook en voeg de overige 10 shitakes toe. Blus af met jus de veau en reduceer het mengsel tot een mooie saus. Maak op smaak met zout.

Boleet & spek

18. Snijd de koningsboleet in de lengte in vier repen en bak deze in boter gaar.
19. Droog het gerookte buikspek in de oven.
20. Bak de rouleau rondom en portioneer.

Presentatie

21. Maak quenelles van de wortel risotto en kleinere quenelles van de paddenstoelentapenade. Dresseer 4 stippen van de doperwttencrème en trek deze weg over het bord. Maak de bospeentjes, koningsoesterzwammen en doperwtjes op smaak met peper en zout en rangschik deze ingrediënten speels op het bord. Garneren met takjes affilacress en het gedroogde buikspek. Voeg de saus toe. Schuim de paddenstoelenbouillon op met een staafmixer en schep dit als laatste royaal op het bord.

Brusselse wafel met crème Suisse

Ingrediënten 10 personen		
Wafels	Crème suisse	Peren-beurre noisette ijs
1 zakje gedroogde gist	3,5 g gelatine	500 g stooftjeertjes
375 g melk	250 g melk	100 g suiker
375 g lauw water	50 g slagroom	1/2 fl rode wijn
3 Eieren	1 vanillestokje	1/2 fl port
450 g zelfrijzend bloem	3 eidooiers	1 kaneelstokje
150 g smolten boter	45 g suiker	200 g boter
Snufje zout	15 g roompoeder	200 g melk
	220 g slagroom	66 g suiker
	1 citroen	36 g eidooier
	Suikerwerk	36 g melkpoeder
	100 g isomalt	
	2 tl rode kleurstof	Presentatie
		Citroenmelisse

Met opmerkingen [VP1]:

Wafels

1. Neem twee ruime mengschalen en scheid de eieren: de dooiers gaan in de kom voor het beslag, de eiwitten gaan naar punt 5.
2. Klop de eidooiers los. Voeg de melk en de gist toe. Klop met de garde tot de gist opgelost is en voeg dan het lauwe water toe.
3. Zeef de bloem in de mengkom, en roer met de garde tot een glad beslag.
4. Schenk de gesmolten boter bij het beslag en roer intussen met de garde.
5. Klop de eiwitten tot een stevig schuim (ontvet de kom).
6. Spatel het opgeklopte eiwit onder het beslag. Doe het voorzichtig, zodat er zoveel mogelijk lucht in het beslag blijft.
7. Strooi tenslotte een snufje zout in het beslag en spatel een laatste keer voorzichtig.
8. Zet het wafelbeslag op een warm tochtvrij plekje en laat het 20 minuten rusten.
9. Bak de wafels in het wafelijzer vlak voor het opdienen.

Crème suisse

10. week de gelatine in koud water.
11. Breng melk, slagroom en vanillestokje en -merg aan de kook.
12. Klop dooiers, suiker en roompoeder tot alle klontjes verdwenen zijn.
13. Schenk al kloppend een beetje hete melk bij het dooiermengsel. Haal het vanillestokje uit de melk en voeg het dooiermengsel toe. Breng onder voortdurend roeren aan de kook en laat even doorkoken. Blijf steeds roeren.
14. Schenk het mengsel in een bekken en los de gelatine erin op. Druk een stuk plasticfolie erop en laat helemaal afkoelen in de koeling.
15. Klop de slagroom lobbij en spatel door het afgekoelde roommengsel. Breng op smaak met wat citroensap en doe over in een spuitzak. Bewaar in de koeling.

Suikerwerk

16. Smelt de isomalt in een pannetje. Voeg kleurstof toe. Laat isomalt afkoelen tot het draden trekt als er een vork in gedoopt wordt. Draai boven een metalen plaatje strepen of figuren.

Peren-beurre noisette ijs.

17. Schil de peren, snij ze in vieren en haal het klokkenhuis eruit. Doe de stukjes peer in een pan met suiker, kaneelstokje, rode wijn en port. Voeg net zoveel water toe dat alles net onder staat en breng aan de kook. Gaar de peren in 30 minuten op zacht vuur.
18. Haal de peren uit het vocht en doe over in de Magimix. Draai helemaal glad. Voeg wat van het perenvocht toe. Bewaar de rest van het vocht voor punt 21.
19. Maak een beurre noisette door de boter te verhitten in een pan tot het nootachtig geurt en goudbruin van kleur is.
20. Doe alle ingrediënten behalve de perenpuree in een pan en verwarm tot 85°C en laat afkoelen.
21. Doe over in een blender en draai samen met de perenpuree tot een homogene massa. Voeg vocht van de peren toe, tot yoghurtdikte is verkregen.
22. Het resterende vocht inkoken tot sausdikte en in een spuitzak reserveren.
23. Draai ijs van de massa in de ijsmachine. Maak quenelles van de sorbet en laat verder opstijven in de vriezer.

Presentatie

24. Snij de wafels in stukken. Plaats twee stukken wafel op de borden (ze kunnen met een dot crème suisse vast geplakt worden).
25. Spuit toefjes crème suisse op de borden. Plaats een quenelle sorbet tegen de wafel aan.
26. Versier met isomalt spiralen en een blaadje citroenmelisse.