

September 2016

SEPTEMBER 2016

APPEL MET PADDESTOELEN, RODE BIET EN PISTACHENOTEN

WORTELSOEP MET GEMBER, KORIANDER EN COQUILLES

RODE MUL MET CHORIZO

**PARELHOEN MET GEKONFIJTE SJALOTJES, PETERSELIEQUENELLES
EN BOSPADDESTOELEN**

**VIJGEN MET CHOCOLADETAART, PECANNOTEN EN IJS VAN GRIEKSE
YOGHURT**

APPEL MET PADDESTOELLEN, RODE BIET EN PISTACHENOTEN

Ingrediënten

Appels

- 3 appels (pink lady)*
- 2 dl ongefilterd appelsap*
- 2 el suiker*
- 1 tl rijstazijn*
- ½ tl kaneel*
- vacumeerzak

vacumeermachine

sous vide

Paddenstoelen

- 150 g champignons
- 150 g shiitake
- 150 g oesterzwammen

Rode biet

- 5 dl rode bietensap*
- 2 dl ongefilterd appelsap*
- 2 el rijstazijn*
- 2 takjes tijm*

Garnering

- 75 g pistachenoten
- 1 dl appelsap*
- 30 g sultana's

Bereidingswijze

Appels

- Schil de appels, snijd ze in acht partjes en verwijder het klokhuis.
- Snijd de partjes 1x dwars doormidden.
- Doe de appels en de overige ingrediënten in een vacumeerzak en vacumeer deze.
- Laat de appels in 30 minuten gaar worden in een waterbad van 85°C.
- Spoel onder koud water en koel verder terug in de vriezer.
- Laat zo lang mogelijk rusten.
- Maak de appels weer warm in het waterbad.
- Haal ze uit de kookzak en vang het vocht op.
- Kook het vocht in tot stroperig en glaceer hier mee de appels.

Paddenstoelen

- Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes.
- Bak ze in een hete koekenpan met wat olijfolie beetgaar.
- Strooi er zout overheen en dien zo warm mogelijk op.

Rode biet

- Laat het rode bietensap, appelsap en de rijstazijn in een pan met dikke bodem op matig vuur inkoken tot stroperig.
- Laat de tijm de laatste 5 minuten meetrokken.
- Verwijder de tijm en breng op smaak met zeezout en peper.

Presentatie

Garnering

- Hak de pistachenoten grof.
- Rooster ze in een koekenpan met wat olie.
- Breng op smaak met zeezout.
- Verwarm de appelsap iets en week hierin de sultana's.



WORTELSOEP MET GEMBER, KORIANDER EN COQUILLES

Ingrediënten

Wortels

- 1 kg wortels
- zeezout
- 30 g gemberwortel*
- 1 tl kaneelpoeder*
- ½ tl korianderzaad*
- 2,5 dl wortelsap*
- 2,5 dl kokoswater*
- 3 handsinaasappels*
- 1 vanillestokje*
- 4 el olijfolie*
- 30 g boter*
- 1 el honing*
- 1 kaneelstokje*
- 0,5 dl kokosmelk

Coquilles

- 10 coquilles
- 4 takjes tijm*

olijfolie

Korianderolie

- 1/2 bosje koriander*
- 4 el olijfolie*
- 1 citroen*
- 1 tl honing*

Garnering

- 50 g pinda's (ongezouten)

olijfolie

poedersuiker

- 40 g gemberwortel*

Presentatie:

- ½ bosje koriander*

Bereidingswijze

Wortels

- Was de wortels, schil ze en snijd in grove stukken.
- Schil en snijd de gember in plakjes.
- Bak de wortels in een hete koekenpan op matig vuur met wat olijfolie en zeezout rondom goudgeel.
- Voeg de gember, kaneelpoeder en korianderzaad toe en bak alles even mee.
- Blus af met wortelsap en kokoswater.
- Ontvel de sinaasappels, verdeel in partjes en vang het eventuele sap op.
- Schraap het vanillestokje uit.
- Voeg de vanille, de sinaasappelpartjes, de olijfolie, boter, honing en kaneelstokje toe aan de wortelsoep samen met 3,5 dl water.
- Laat de wortelsoep gaar worden op een zacht vuur rond de 85° C.
- Verwijder het kaneelstokje.
- Pureer de soep heel fijn in een keukenmachine en zeef de soep vervolgens.
- Verwarm de soep in een pan en breng op smaak met de kokosmelk en evt. sinaasappelsap.

Coquilles

- Maak de coquilles schoon.
- Verwijder het spiertje aan de zijkant en dep ze droog met keukenpapier.
- Leg de coquilles strak tegen elkaar aan op een theedoek en zet tot gebruik in de koeling om op te stijven.
- Bak de coquilles goudgeel in een hete koekenpan met wat olijfolie.

Korianderolie

- Was de koriander en pluk de blaadjes.
- Pers de citroen uit.
- Pureer all ingrediënten in een keukenmachine of met de staafmixer tot een fijne homogene massa.

Garnering

- Hak de pinda's grof.
- Rooster de pinda's goudgeel in een koekenpan met olijfolie.
- Bestuif ze lichtjes met poedersuiker.
- Schil de gember en snijd hem in ragfijne staafjes.
- Bak deze goudgeel in hete olie en laat uitlekken op keukenpapier.
- Bestuif ze met poedersuiker.

Presentatie

Presentatie:

- Was de koriander en snijd de blaadjes fijn.
- Schenk de wortelsoep in een warm diep bord.
- Schik de coquille in het midden.
- Garneer de coquille met pinda's en gebakken gember.
- Druppel een beetje korianderolie rondom en strooi er een paar blaadjes verse koriander over.



RODE MUL MET CHORIZO UIT DE OVEN

Ingrediënten

10 rode mulfilets 200gr. chorizo(doux) in dunne plakjes
4 bosuitjes
1/2 rode peper 200ml. olijfolie extra vierge
2 theel. verse tijm
1 theel. verse rozemarijn
120 ml. witte wijn
2 eetl. tomatenpuree
2 chiabattabroden 250 gr. rucola olijfolie extra vierge

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bak de visfilets in een beetje olijfolie op de huidkant 1 minuut op hoog vuur aan en leg de filets naast elkaar in een ingevette ovenschaal met de huid naar boven.

Snijd 4 plakjes chorizo heel fijn.

Plaats de pan weer op het vuur en verdeel deze 4 plakjes over de bodem van de pan

Snijd de bosui en de rode peper (zonder zaadjes) in dunne reepjes.

Leg de bosui, rode peper, tijm en rozemarijn op de chorizo en voeg olijfolie toe.

Verwarm het geheel zonder bakken.

Draai het vuur laag en voeg de wijn en de tomatenpuree toe.

Roer de tomatenpuree losjes door het geheel, maar voorkom dat het een gladde saus wordt. Er moeten nog stukjes tomatenpuree door de saus drijven.

Verwarm de overige plakjes chorizo op een plaat in de oven en laat het vet er wat uitsmelten.

Leg dan de plakjes chorizo op de visfilets en schep het sausmengsel er om heen.

Zet de schaal ca. 12 min. in de oven.

Presentatie

Presentatie: Verdeel de rucola over de borden. Leg een visje met chorizo er boven op en lepel er wat bakvocht over.

Sprenkel er om heen wat mooie olijfolie. Serveer met chiabattabrood.



PARELHOEN MET GEKONFIJTE SJALOTJES, PETERSELIEQUENELLES EN BOSPADDENSTOELN

Ingrediënten

Parelhoen:

5 parelhoenborsten (met vel)

4 takjes tijm*

5 dl olijfolie

zeezout

Sjalotjes

30 sjalotjes

2 dl kersensap*

4 takjes tijm*

4 el balsamicoazijn*

4 jeneverbessen*

2 el bruine suiker*

1 teen knoflook*

Peterseliequenelles

2 bosjes bladpeterselie*

125 cc melk*

50 g boter*

nootmuskaat

75 g bloem*

2 eieren*

Bospaddenstoelen

200 g bospaddenstoelen

Saus

4 dl gevogeltefond (potje)

1 takje tijm

1 el zachte boter

Presentatie:

1 el boter

4 el pankko

zeezout

Bereidingswijze

Parelhoen:

- Spoel de parelhoenborsten af onder de koude kraan en dep ze droog met keukenpapier.
- Verwijder vet en zenen.
- Verwarm de olijfolie met de tijm tot 56°C en laat hierin de filets 50 minuten marineren.
- Bak ze op de licht gezouten velzijde in een hete koekenpan met olijfolie krokant.
- Bak ze nog heel even op de andere kant.

Sjalotjes

- Pel de sjalotjes.
- Doe ze samen met de overige ingrediënten in een pannetje en kook ze gaar.
- Zeef de sjalotjes en vang het vocht op.
- Kook het vocht in tot het stroperig is en glaceer hierin de sjalotjes.

Peterseliequenelles

- Snijd de peterselie fijn.
- Breng de melk met de boter aan de kook.
- Voeg zout en wat geraspte nootmuskaat toe.
- Roer de bloem door de melk, zodat er een deegachtige massa ontstaat.
- Klop van het vuur af de eieren en de peterselie door het deeg.
- Maak er met behulp van twee vochtige eetlepels quenelles van het afgekoelde deeg.
- Pocheer de quenelles gedurende 5 min. in gezouten water.

Bospaddenstoelen

- Maak de paddenstoelen goed schoon en snijd ze in plakjes.
- Bak ze kort in een hete koekenpan met schuimende boter.

- Breng op smaak met zeezout en peper.

-

Saus

- Breng de bouillon aan de kook en reduceer hem tot de helft.

- Kook de tijm de laatste 5 minuten mee en verwijder hem.

- Maak de saus af met wat zachte boter en breng eventueel op smaak met wat zeezout.

Presentatie

Presentatie:

- Bak in een hete koekenpan met boter de panko goudgeel.

- Breng op smaak met zeezout en strooi het over de peterselie quenelles.

- Maak de voorverwarmde borden op met alle componenten en versier met zeezout en tijm.



VIJGEN MET CHOCOLADETAART, PECANNOTEN EN IJS VAN GRIEKSE YOGHURT

Ingrediënten

Vijgen:

- 10 vijgen
 - 1 dl port*
 - 1 dl kersensap*
 - 3 el witte balsamicoazijn*
 - 2 el honing*
 - 1 el vijgenjam*
 - 2 takjes rozemarijn*
 - ½ kleine chilipeper*
- ### Grieks yoghurtijs:
- 6 el glucosestroop*
 - 30 g witte basterdsuiker*
 - 500 g Griekse yoghurt*
 - 1 vanillestokje*

Brownies:

- 60 g boter*
- 125 g bittere chocolade*
- 1 el stroop*
- 150 g suiker*
- 75 g muscovadosuiker*
- 2 eieren*
- 1 tl vanille-extract*
- 100 g bloem*
- 20 g cacaopoeder*
- ½ tl bakpoeder*

Presentatie:

- 50 g pecannoten
- 1 el suiker
- zeezout

Bereidingswijze

Vijgen:

- Was de vijgen, snijd ze eenmaal overdwers doormidden en de halveer de onderste helften.
- Prik hier en daar een gaatje in de vijg.
- Breng de port het kersensap, de balsamicoazijn, honing en vijgenjam samen met de vijgen aan de kook en gaar de vijgen.
- Zorg dat de vijgen onderstaan en vul anders aan met water.
- Vang het kookvocht op en kook in tot het stroperig is.

Grieks yoghurtijs:

- Los de glucosestroop en de basterdsuiker op in 0,5 dl water.
- Voeg de yoghurt en de merg van het vanillestokje toe en draai er ijs van in de ijsmachine.

Brownies:

- Smelt de boter, chocolade, stroop en beide soorten suiker au bain-marie.
- Laat het mengsel afkoelen.
- Klop ondertussen de eieren en het vanille-extract door elkaar.
- Voeg het afgekoelde chocolademengsel toe aan de eieren en meng dit tot een glad geheel.
- Zeef de bloem, cacaopoeder en de bakpoeder bij het chocolade-ei mengsel.
- Spatel tot een glad beslag.
- Giet in een met bakpapier beklede vorm van 20x20 cm.(of cakevorm)
- Bak de brownies in 25 minuten op 190° C.
- De bovenkant ziet er krokant uit na het bakken, maar de binnenkant moet nog smeugig zijn (controleer dit geregeld).
- Laat afkoelen in de vorm.

Presentatie

Presentatie:

- Hak de noten grof.
- Laat ze in een hete koekenpan met wat suiker en zeezout karamelliseren.
- Maak de borden op met alle componenten