

Gerookte makreel op toast met pastinaakchips

Ingrediënten

4 personen

makreel

0,5 stuks gerookte makreel
1 stuks sjalot
1 stuks bietjes
2 el mayonaise
3 takjes dille

toast

5 sneetjes (olijf)olie
casino
pastinaakchips
0,5 stuks pastinaak
zout
frituurolie

Benodigheden:

- kom voor makreel-biet mengsel
- dunschiller
- pannetje voor olie
- schuimspaan of tang
- keukenpapier
- frituurpan

Bereidingswijze:

Makreel

1. Snijd de bietjes brunoise. (dat zijn kleine blokjes van ongeveer 0,5 cm). Doe ze in een schaal.
2. Pluk het vlees van de makreel. Zorg ervoor dat er geen graten meekomen. Voeg toe aan de bietjes.
3. Snipper de sjalot in kleine stukjes en voeg toe aan het biet-makreel mengsel.
4. Hak de dille fijn en meng erdoor.
5. Meng de mayonaise door het mengsel.
6. Breng op smaak met peper en zout.

Toast

1. Snijd het brood in kleine sneetjes. Kwast deze in met olie.
2. Bak ze 5-10 minuten in de oven op 180 C of tot ze goudbruin zijn.

Pastinaakchips.

1. Verhit olie op laag vuur in een pannetje. Pas op met de mensen eromheen en met spattend water! Laat het niet roken, dan verbrandt de olie.
2. Schil de pastinaak met een dunschiller.
3. Schil dikke slierten over de lengte van de pastinaak.
4. Frituur de plakjes direct in frituurvet van 150°C tot ze goudbruin zijn. Schep de plakjes met een tang of schuimspaan uit het frituurvet.
5. Laat uitlekken en leg op keukenpapier. Strooi er zout over.

Serveren:

1. Schep het mengsel op de toastjes. Druk goed aan. Doe er 1 of 2 stukjes chips op.

Komkommersoepje met dragon

4 personen

0,5 komkommer
1 klein sjalotje
2 el olijfolie
2 tl witte wijnazijn
1 dl yoghurt
dragon

Benodigheden:

-keukenmachine of staafmixer en maatbeker
-amuseglaasjes

Bereidingswijze:

1. Snijd de komkommers over de lengte doormidden en haal de zaadlijsten eruit met een lepel.
2. Pureer komkommer, sjalot, yoghurt, olie, azijn en dragon in een keukenmachine. Breng op smaak met zout en peper.
3. Schenk in amuseglaasjes.

Schorseneren tempura

Ingrediënten

4 personen

2 stuks schorseneren
Tempura meel (+ water)
Broodkruim (japans: panko)
Evt. lekker sausje

Benodigheden:

-frituurpan (of pan met olie)
-dun schiller
-kom voor tempuramengsel
-garde

Bereidingswijze

1. Schil de schorseneren met een dunschiller onder de kraan.
2. Snijd in stukjes (3 cm ong.) en kook ze ong. 10 minuten tot ze zacht zijn.
3. Mix het beslag voor de tempura. (zie pak voor juiste verhouding meel en water)
4. Haal de schorseneren door het beslag, dan door het broodkruim en bak ze goudbruin in de olie.

Wortelsoepje met cappuccino-kraag

Ingrediënten

4 personen

soep

125 gram aardappelen
400 gram wortel
0,5 stuks prei
1 l groentebouillon

cappuccino

1 dl slagroom
4 plakjes gerookte ham

soepstengels

2 plakjes bladerdeeg
1 stuks eidooier
2 tl sesamzaad

Benodigheden:

- staafmixer of blender
- handmixer
- kwast
- ovenschaal/bakpapier
- oventray
- glazen voor soep

Bereidingswijze:

Bouillon

1. Maak een verse bouillon van WUPS; Wortel, Ui, Prei en Selderij. Hak deze grof, voeg water toe (0,2 liter x aantal personen)

2. Vul eventueel aan met smaakmakers als steeltjes van peterselie, laurierblad en peperkorrels.

Ham

1. Leg de ham op een oventray en laat deze in een oven ongeveer 1,5 uur laten drogen op 90 graden.

Soep

1. Schil de aardappelen en wortelen.

2. Snijd deze samen met de prei in kleine stukjes (hoeft niet zo heel fijn, want we gebruiken straks de blender nog).

3. Verhit olie in een grote pan, voeg de wortels, prei en aardappelen toe. Fruit dit 5-10 minuten.

4. Zeef de bouillon toe en voeg het vocht toe aan de wortels.

5. Kook 30 minuten met een deksel tot alles zachts is.

6. Pureer de soep met de staafmixer totdat deze zeer fijn en luchtig is.

7. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Room

1. Klop de slagroom lobbige.

Soepstengels

1. Snijd hieruit lange repen van 2 cm breed.

2. Draai de repen (zoals je een handdoek uitwringt).

3. Bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg met de eidooier en bestrooi met sesamzaad.

4. Bak ongeveer 10 minuten in de oven op 180 C tot ze krokant zijn en goudbruin zien.

Serveren:

1. Schenk de wortelsoep in een glas. Bedek dit met een laag geklopte slagroom. Leg hierover een plakje ham en de soepstengels.

Lamsbout met Doesburgsche mosterdsaus

Ingrediënten

4 personen

Lamsbout

0,6 kilo lamsbout

2,5 el mosterd

2,5 tenen knoflook

mosterdsaus

1,25 glas wijn om af te blussen

25 gram boter

25 gram bloem

5 dl vleesbouillon

5 el Doesburgsche mosterd

Benodigheden:

-kom voor marinade

-(grill)pan

-bakplaat

-sauspan

-garde

Bereidingswijze:

Marinade

1. Meng de ingrediënten voor de marinade.
2. Snijd het overtollige vet en zenen van het vlees. Snijd de bout in plakken en meng deze door de marinade.
3. Laat 45-60 minuten intrekken.
4. Verhit een (grill)pan tot zeer heet.
5. Schroeï nu het vlees aan alle zijden dicht. Blus af met witte wijn. (dit is de basis voor de mosterdsaus)
6. Leg de plakken op een bakplaat. Zet deze tot serveren in een oven op 60 C.

Saus

1. Verwarm boter en bloem in een pan en roer tot een papje (roux) is ontstaan.
2. Voeg geleidelijk de bouillon (vraag deze aan het soepteam) toe en blijf steeds roeren.
3. Voeg het vocht van het afblussen en de mosterd toe, kook 2 minuten door.
4. Breng op smaak met peper en zout.
5. Hak de munt fijn.

Serveren:

1. Verwarm de saus. Voeg de munt toe.
2. Doe het vlees op schalen/borden en schenk de saus erbij.

Witlof tarte tatin

Ingrediënten:

4 personen

witlof tarte tatin

2	struikjes	witlof
25	gram	boter
30	gram	suiker
1	tl	venkelzaad
4	plakjes	bladerdeeg

Benodigheden:

- koekenpan
- vormpjes voor tarte tatin
- uitsteekring

Tarte tatin

1. Meng de boter, suiker, venkel en peper in een koekenpan en laat karamelliseren. Dit is smelten tot de suiker licht bruin is.
2. Snijd 2 mm van de onderkant van de witlof af. Snijd de witlof doormidden.
3. Bak de witlof met de bolle kant naar boven in de karamel.
4. Bak ze op laag vuur ongeveer 10 minuten. Het vocht moet ingedikt zijn en de witlof moet aan de onderkant een mooie lichtbruine kleur hebben,
5. Doe de witlof in de vormpjes. (snijd eventueel de witlof iets kleiner). Verdeel de overgebleven karamel over de vormpjes.
6. Steek met een ring (of glas) cirkels uit het bladerdeeg. Twee per plakje.
7. Bedek de vormpjes met bladerdeeg. Vouw deze om de witlof heen, niet over de rand van het vormpje.
8. Bak de taartjes 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200 C of tot de korst goudbruin en krokant ziet.

Serveren:

1. Keer om op borden/schalen.

Gekaramelliseerde gekleurde wortels

Ingrediënten:

10 personen

Ingrediënten:

200 gram wortels

Boter

Evt. suiker

olie

Benodigheden:

-bakplaat

-dunschiller

1. Schil de wortels.
2. Snijd ze in schijfjes en verdeel deze over een bakplaat. (houd de kleuren apart)
3. Meng er olie en zout door.
4. Zet 1 uur in de oven op 180 C.

Knolselderijpuree

Ingrediënten:

4 personen

Ingrediënten

1 knolselderij
2 grote aardappels
Melk
(evt. boter of room)
Peper zout

Benodigheden:

-pan
-staafmixer

Bereidingswijze:

1. Schil de knolselderij met een mes.
2. Snijd de knolselderij in aardappel in stukjes.
3. Doe in de pan met een klein laagje water en deksel op de pan. (stoom)Kook in 30 minuten gaar.
4. Pureer met een staafmixer en breng op smaak met peper, zout en zuivel.

Rabarbersorbet (zomer) of stoofperensorbet (winter) met hangop

Ingrediënten

4 personen

sorbet

300 gram Rabarber of
100 gram stoofperen
2 dl suiker
0,5 stuks water
2 stuks citroen
2 stuks gelatineblaadjes

hangop

0,5 liter boerenyoghurt

Benodigdheden:

-staafmixer
-vriezer of ijsmachine
-theedoek met bindtouw
-zeef
-bakje water voor gelatine
-keukenmachine

Bereidingswijze:

Hangop

1. Hang de yoghurt in het midden van een theedoek op aan de 4 punten boven een lekbak. Laat hangen tot serveren.

Sorbet

1. Rabarber/stoofperen wassen en in kleine stukjes snijden.
2. Haal de zeste van de citroen. Dit is alleen het gele gedeelte (niet het wit, dat is bitter)
3. Kook de rabarbers met de suiker, water en citroenzeste een paar minuten. Als je stoofperen gebruikt voeg dan wat extra rode wijn toe voor de kleur en kook het 15 minuten.
4. Week de gelatine in een bakje met water.
5. Zeef de rabarber en vang het vocht op.
6. Roer de gelatine erdoor tot het goed is opgelost.
7. Voeg het citroensap en ijsblokjes toe. (dit laatste doen we om het koel-proces te versnellen; thuis kan dat gewoon met water)
8. Bevries het in een lage platte bak. Roer af en toe om tot serveren.
9. Pureer de overige rabarber tot moes en laat afkoelen

Serveren:

1. Schep de hangop van de theedoek en doe in een spuitzak. Vouw eerst de randen van de spuitzak om, dat werkt schoner met het knijpen.
2. Haal het ijs uit de vriezer en pureer met een staafmixer of beter een keukenmachine. Laat draaien tot het een sorbet-structuur heeft. (niet te lang, dan smelt het weer). Doe het ijs ook in een spuitzak.
3. Doe de rabarbermoes ook in een spuitzak. Doe wat de rabarbermoes onderin het champagneglas.
4. Snijd een hoekje van de spuitzak en knijp langzaam van boven naar beneden.
5. Vul nu de glazen met rabarbermoes; yoghurt en als laatste het ijs.

Tip:

*De schil van de citroen heet met een mooi woord *zeste*. Er zijn speciale mesjes om lange dunne slierten uit een citroenschil te snijden: een zogenaamde zesteur. Je kunt de citroen ook over een kaasrasp halen als je maar geen wit vruchtvlees meeneemt, dit is bitter.

Piece of appelcake

Ingrediënten:

4 personen

appelcake

50	gram	bloem
50	gram	suiker
50	gram	boter
1	stuks	eieren
1	tl	bakpoeder
		kleine
1	stuks	appels

Benodigheden:

- kom voor beslag
- pannetje voor boter
- garde
- dunschiller
- aardappelschilmesje
- vormpjes

Bereidingswijze

1. Boter smelten, suiker bijvoegen en mengen.
2. Daarna de bloem en bakpoeder erdoor roeren.
3. Eieren even opkloppen en bijvoegen (eiwit niet stijfkloppen).
4. De appels schillen en in blokjes snijden, toevoegen, mengen en omroeren.
5. Alles in een geboterde vorm 20 tot 40 min. Bakken in oven op 200 graden C. (tot een naald of satéprikker er schoon uitkomt)