

**Haring met appelcompote, sjalottenzalf, rucola olie en een bladerdeegstengel met maanzaad**

**Spies met tramazini van 3 soorten kaas op een frisse salade met antiboise**

**Basilicumsoep met kerrieroom en zalm**

**Kalfsoester op Alkmaarse gort met peterseliecoulis en ratatouille**

**Zoete kersen, amandelbiscuit met blanc-manger en crème anglaise, crumble van amandel en ijs van amarene kersen**

## Haring met appelcompote, sjalottenzalf, rucola olie en een bladerdeegstengel met maanzaad

14 personen

### Ingrediënten:

7 st Haringen

#### Appelcompote:

2 st Granny Smith appels  
 3½ dl Ongezoet helder appelsap  
 (goudappeltje)  
 175 g Suiker  
 1 zak Taartina (helder)

#### sjalottenzalf

400 g Sjalotten  
 3½ dl Kippenbouillon  
 1 el Chardonnay-azijn  
 Peper en zout

#### rucola olie

100 g Rucola  
 3 dl Olijfolie extra virgine  
 Zout

#### bladerdeegstengel

3 plak Bladerdeeg  
 15 g Maanzaad  
 1 st Losgeklopt eigeel



### Bereiding:

1. Halveer de haringfilets in de lengte en bewaar in de koeling.
2. **Appelcompote.** Kook het appelsap met de suiker tot deze is opgelost. Maak de taartina aan met een beetje water en voeg dit bij het appelsap zodat het gaat binden. Schil de appels en snijd deze in kleine blokjes en voeg ze bij de appelgelei.
3. **Sjalottenzalf.** Snijd de schoongemaakte sjalotten in fijne ringen. Kook ze met de kippenbouillon en chardonnay-azijn in ca. 15 minuten gaar en breng op smaak met peper, zout. Pureer met behulp van de kleinste molen van de keukenmachine tot een gladde massa en passeer het daarna door een fijne zeef. Houd het overgebleven vocht apart. Wrijf vervolgens de massa door een grove zeef zodat er een zalf ontstaat. Indien de zalf te dik is, voeg dan wat van het overgebleven vocht toe.
4. **Rucola olie.** Pluk en was de rucola, droog hem in een slacentrifuge en draai er met de olie een coulis van in de keukenmachine. Passer door een zeef en breng op smaak met zout.
5. **Bladerdeegstengel.** Snijd uit elk plakje bladerdeeg vijf repen, smeer deze in met losgeklopt ei en bestrooi ze met maanzaad. Leg ze op de bakplaat op een bakmatje, plak de uiteinden vast en bak af in de oven op 200 °C in ca. 8 minuten.

### Presentatie:

1. Leg op een bord de haringfilets om en om.
2. Daartussen een streep rucola olie en de appelcompote eroverheen.
3. Tenslotte een streep sjalottenzalf erboven en eronder spuiten.
4. De bladerdeegstengel er schuin over leggen.

## Spies met tramazini van 3 soorten kaas op een frisse salade met antiboise

14 personen

### Ingrediënten:

#### Tramazini

350 g	Epoisse (zachte franse kaas)	<b>ZORG DAT DE KAZEN OP KAMERTEMPERATUUR ZIJN!!!!</b>
350 g	Zachte blauwschimmelkaas	
350 g	Zachte geitenkaas	
180 g	Eidooier ( 3 x 60 gr)	
3 st	Zongedroogde tomaten	
12 pl	Tramazini brood (in de lengte doorgesneden casino zonder korst)	

#### Antiboise

2 st	Sjalotten
1 tn	Knoflook
3 el	Olijfolie
1 dl	Gevogelbouillon
1 dl	Tomatensap
1 el	Citroenzijde
1 el	Aceto balsamico
4 st	Pruimtomaten (pomodori)
1 tk	Dragon
1 tk	Basilicum
	Peper en zout

#### Salade

150 g	Gemende sla
3 el	Olijfolie extra virgine
1 el	Balsamicoazijn
	Peper en zout



### Bereiding:

- Tramazini.** Snijd de korst van de epoisse en de blauwschimmelkaas. Maak met een vork, **per soort apart**, een homogene massa van de kaas. Meng elke soort met 60 gr eidooier om te voorkomen dat de kaas uitloopt bij verwarmen. Zet apart.
- Hak de zongedroogde tomaat in kleine stukjes en meng deze door de geitenkaascreme.
- Rol de plakken brood stevig uit met de deegroller.
- Smeer de kaascrèmes uit over de plakken brood (per soort kaas 4 plakken) en rol ze strak op, draai ze in folie en leg 3 minuten in de blastchiller totdat ze stevig aanvoelen.
- Antiboise.** Snijd de sjalotten in kleine stukjes en hak de knoflook fijn.
- Snijd de basilicum en de dragon fijn.
- Zweet de sjalotten met de knoflook aan in een beetje olijfolie. Blus af met de citroenzijde en de aceto balsamico en voeg de bouillon, tomatensap, fijngesneden basilicum en dragon toe.
- Laat de dressing ca. 10 minuten trekken en zorg ervoor dat deze niet gaat koken!
- Ontvel de tomaten op de gebruikelijke manier (onderkant inkruisen en dan even in kokend water dompelen en dan afspoelen met koud water).
- Verwijder het zaad, snijd het vruchtvlees in blokjes en voeg deze toe aan de warme dressing.
- Laat dit nog 5 minuten verder trekken (zonder te koken!).
- Laat afkoelen en zet koud weg in de koeling.
- Roer, wanneer de dressing koud, is naar smaak olijfolie door de dressing.

14. **Salade.** Roer de olijfolie met de balsamicoazijn door elkaar en voeg naar smaak nog wat peper en zout toe.
15. Vermeng de dressing goed met de gemengde sla.

**Presentatie:**

1. Haal de tramazini uit de koeling en snijd elke rol in 4 gelijke stukjes.
2. Doe van elke soort een stukje op een satéprikker en toast de tramazini onder de salamander.
3. Dresseer wat sla op een bord en leg de getoaste tramazini erop.
4. Schep tenslotte de antiboise-dressing rondom het gerecht.

## Basilicumsoep met kerrierroom en zalm

14 personen

### Ingrediënten:

#### *Basilicumsoep:*

2 el	Olijfolie
4 st	Lente-uitjes
150 gr	Aardappelen
1½ l	Kippenbouillon
1½ bs	Basilicum
175 ml	Crème fraîche
½ tl	Gele Indiase currypasta
100 gr	Gerookte zalm

#### *Pesto (zelf maken):*

25 st	Verse basilicumblaadjes
100 ml	Extra vergine olijfolie
40 gr	Pijnboompitten
25 gr	Geraspte parmezaan
25 gr	Pecorino
	Zout



### Bereiding:

- Pesto.** Doe de basilicum met de olie, de pijnboompitten en wat zout in de keukenmachine. Zet het apparaat eventjes op de middelste stand aan. Doe er de parmezaan en de pecorino bij en zet de keukenmachine opnieuw even aan.
- Basilicumsoep.** Snijd de lente-uitjes in ringetjes. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.
- Verhit de olijfolie in de pan en fruit hierin de lente-uitjes en de aardappelblokjes 2 minuten.
- Giet de kippenbouillon erbij en kook zachtjes 10 minuten.
- Voeg 6 eetlepels fijngehakte basilicum en 3 eetlepels zelfgemaakte pesto toe en laat nog even zachtjes meekoken.
- Pureer alles tot een lichtgebonden soep.
- Snijd de gerookte zalm in kleine smalle reepjes.
- Klop vlak voor het uitserveren de crème fraîche met de currypasta lobbig.

### Presentatie:

- Schenk de soep in de voorverwarmde kopjes.
- Schep de kerrierroom op de soep.
- Zet de kopjes 1 à 2 minuten onder de Salamander zodat de room licht kleurt.
- Verdeel de zalmreepjes er vlak voor het serveren over.

## Kalfsoester op Alkmaarse gort met peterseliecoulis en ratatouille

14 personen

### Ingrediënten:

#### *Kalfsoester met gort:*

14	st	Kalfsoester van elk 100 gram
1½	l	Runderbouillon
400	gr	Alkmaarse gort
6	tn	Knoflook
6	st	Sjalotten

#### *Peterseliecoulis:*

2	bs	Bladpeterselie
150	gr	Aardappelen
2	dl	Jus de veau
2	el	Boter
2	el	Olijfolie
		Peper en zout

#### *Ratatouille*

2	st	Ui
1	st	Rode paprika
1	st	Aubergine
1	st	Courgette
4	st	Tomaten
4	el	Olijfolie
2	tl	Gedroogde Provençaalse kruiden
		Peper en zout



### Bereiding:

- Gort.** Snijd de knoflook en de sjalotjes fijn en fruit deze samen met de gort aan in de olie.
- Blus dit af met een beetje runderbouillon en blijf roeren. Als de bouillon is opgenomen, dan weer bouillon toevoegen. Blijf zo doorgaan tot de gort zacht is.
- Breng op smaak met peper en zout en houd de gort vervolgens warm in de warmhoudkast.
- Peterseliecoulis.** Kook de aardappelen en maak hiervan aardappelpuree.
- Was de bladpeterselie en kook ze kort in de jus de veau. Zeef de peterselie uit de jus de veau en pureer fijn in de keukenmachine. Houd de overgebleven jus de veau apart.
- Voeg de aardappelpuree en een gedeelte van de overgebleven jus de veau toe aan het peterseliemengsel tot de juiste dikte is bereikt. De coulis dient glad en vloeibaar te zijn.
- Breng het geheel op smaak met peper en zout.
- Ratatouille.** Snipper de uien. Ontdoe de paprika, de aubergines en courgettes van de zaadlijsten en snijd deze in kleine blokjes. Ontvel de tomaten, verwijder de pitten en snij in kleine stukjes.
- Verhit de olijfolie in de pan. Voeg de ui en paprika toe en laat ongeveer 3 minuten zachtjes bakken. Voeg dan de aubergines, de courgettes en tomaten toe en laat met het deksel op de pan de ratatouille in ongeveer 10 minuten gaar stoven. Vergeet niet de groenten af en toe om te scheppen. Breng op smaak met peper en zout en 2 theelepels gedroogde Provençaalse kruiden.
- Kalfsoesters.** Verhit **VLAK VOOR HET UITSERVEREN** de boter en de olijfolie in een pan en bak de kalfsoesters rondom mooi bruin. **LET OP: TEMPER TIJDIG HET VUUR ZODAT HET VLEES NIET TE HARD GEBAKKEN WORDT.**

**Presentatie:**

1. Doe de gort in een ronde steker op voorverwarmde borden en druk stevig aan.
2. Lepel een gedeelte van de peterseliecoulis erover.
3. Leg de kalfsoester op de gort.
4. Schep de ratatouille rondom de gort met de kalfsoester op het bord.
5. Garneer het gerecht met de overgebleven peterseliecoulis.

## Zoete kersen, amandelbiscuit met blanc-manger en crème anglaise, crumble van amandel en ijs van amarene kersen

14 personen

### Ingrediënten:

500 gr Kersen

#### Amandelbiscuit:

 300 gr Eiwit  
 70 gr Suiker  
 300 gr Amandelpoeder  
 60 gr Bloem

#### Crème anglaise:

 75 gr Eidooier  
 ½ el Vanille-extract  
 75 gr Witte basterd suiker  
 2,5 dl Volle melk

#### Blanc-manger:

 7 bl Gelatine  
 5 dl Volle melk  
 70 gr Suiker  
 4 dl Room  
 1 st Vanillestokje

#### Crumble:

 40 gr Boter  
 55 gr Poedersuiker  
 40 gr Amandelpoeder  
 40 gr Bloem

#### IJs:

 5 dl Volle Melk  
 150 gr Eidooier  
 125 gr Suiker  
 2½ dl Room  
 ½ dl Amarenensiroop (uit een blik of een pot amarenenkersen)

#### Kersensaus:

 2½ dl Kersencoulis  
 Suiker  
 Allesbinder

### Bereiding:

1. **Amandelbiscuit:** Klop de eiwitten en de suiker tot een homogene massa.
2. Spatel eerst de amandelpoeder en daarna de gezeefde bloem door de opgeklopte massa.
3. Strijk het mengsel uit op een bakplaat voorzien van een bakmatje.
4. Bak 20 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C.
5. **Crème anglaise.** Doe de eidooiers met het vanille extract in de kitchenaid en roer dit goed.
6. Voeg de suiker toe en klop stevig tot de suiker is opgelost en het mengsel zachtgeel van kleur is.



7. Breng de melk aan de kook en schenk hem voorzichtig bij de eidooiers en **klop stevig anders wordt het roerei!**
8. Gaar de crème anglaise au-bain-marie onder voortdurend kloppen de crème anglaise mag niet koken.
9. Haal van het vuur zodra hij dik begint te worden.
10. Schenk de crème anglaise in een koude kom om te voorkomen dat hij verder indikt.
11. **Blanc-manger:** Week de gelatine in koud water. Breng de melk met het opengesneden vanillestokje aan de kook. Haal het vanillestokje er uit en schraap het merg er uit en voeg weer toe aan de melk.
12. Neem de pan van het vuur en los de suiker en de uitgeknepen gelatine er in op.
13. Voeg de room toe en laat afkoelen.
14. Vermeng de **crème anglaise** en de **blanc-manger** tot één geheel en laat wat opstijven tot het geheel lobbij is.
15. Haal de biscuit van het bakmatje en leg op een grote plank.
16. Bestrijk de amandebiscuit met een dikke laag van het blanc-manger en crème anglaise mengsel en zet koel weg tot gebruik.
17. **Crumble:** Klop de boter zacht op in de keukenmachine, voeg poedersuiker, bloem en amandelpoeder toe. Meng het beslag voorzichtig met de vlinder tot het begint te kruimelen.
18. Verdeel de kruimels over de bakplaat en bak af in de oven van 150°C gedurende 20 minuten.
19. **IJs:** Breng in een steelpan de melk en de slagroom tegen de kook aan. Klop de eidooiers met de suiker lichtgeel en dikromig.
20. Schenk in een dun straaltje de melk bij het dooiermengsel en doe het mengsel terug in de pan. Zet de pan terug op een laag vuur en verwarm al roerende met een houten lepel tot het mengsel bindt.
21. Laat de ijsbasis afkoelen en zet minimaal 1 uur in de koeling. Draai er vervolgens ijs van in de ijsmachine.
22. Spatel wanneer het ijs klaar is en de machine niet meer draait de siroop erdoor.
23. **Kersensaus:** Verwarm de kersencoulis en voeg suiker toe totdat het mengsel goed gezoet is. Bind met allesbinder. Laat afkoelen en zet weg.
24. Was de kersen en ontdoe ze van de pit. Snijd de kersen door voor de garnering

#### Presentatie:

1. Haal het amandebiscuit met daarop het crème anglaise en blanc-manger mengsel uit de koeling.
2. Snijd 14 rechthoekige tompouces uit en leg deze op een bord.
3. Beleg de tompouces met de ontpitte en doorgesneden kersen.
4. Doe hier wat crumble bovenop.
5. Leg op elk bord een quenelle ijs.
6. Versier het bord met druppels kersensaus.