

KAASKROKETJES MET OLD AMSTERDAM

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

50 gram	Panko/ Japans broodkruim vlokken
150 gram	Old Amsterdam, geraspt
10 stengels	bieslook, gehakt
1 theel.	paprikapoeder
3	eiwitten
500 ml	zonnebloemolie
6 takjes	geplukte peterselie
	grof zeezout

BENODIGDHEDEN

(frituur)pan / draadspaan / mengkom / garde / spatel /
bord / snijplank / keukenpapier

VOORBEREIDING

- 1 meng het broodkruim met kaas, bieslook en paprikapoeder.
- 2 sla de eiwitten stijf in een vetvrije kom.
- 3 meng de eiwitten voorzichtig met het broodkaasmengsel en vorm met je handen balletjes ter grootte van een walnoot. Rol tot een kroketje, leg ze op een bord en zet in de koeling.

PRESENTATIE

- 1 verwarm de olie in een pan tot 180°C en frituur hierin de kroketjes in 3 minuten goudbruin. Niet te veel tegelijk en regelmatig draaien!
- 2 frituur de droge peterselie 30 seconden in de olie, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zeezout.
- 3 serveer op een bord.



DORADE MET EEN CRÈME VAN POMPOEN EN SPINAZIESAUS

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

400 gram	pompoen, schoon en in blokjes
1	witte ui, gesnipperd
1 teen	knoflook, geperst / fijngesneden
200 ml	witte wijn
2	sjalotjes fijn gesneden
200 gram	crème fraîche
150 gram	wilde spinazie, zonder stelen en nerven en gewassen
10 ml	citroensap
5	doradefilets 100 gram per stuk
25 gram	patentbloem zonnebloemolie zeezout en peper pistacheolie cress ter garnering (bv. tahoocress)



BENODIGDHEDEN

snijplank / kookpan (2x) / koekenpan / bakplaat / vetvrij papier / staafmixer / zeef

VOORBEREIDING

- 1 snijd de ui en de sjalotten.
- 2 bak de ui glazig in wat zonnebloemolie, voeg de pompoenblokjes toe en zet het onder water en stook tot het vruchtvlees goed zacht is, breng op smaak.
- 3 breng witte wijn met sjalotjes aan de kook en laat indampen totdat de witte wijn voor de helft is ingekookt.
- 4 snijd de doradefilets doormidden, en snijd de graat er eventueel uit. haal de filets met de velkant door de bloem en bak 1 minuut op die zijde in een hete bakpan met een beetje zonnebloemolie. Haal de vis als het vel krokant is uit de pan en leg op een ovenplaat bedekt met vetvrij papier en breng op smaak met zout en peper.

PRESENTATIE

- 5 verwarm de pan met de reductie, roer de spinazie door sjalotjes en pureer geheel fijn met de staafmixer en voeg aan het einde de crème fraîche toe, pureer het geheel nog een keer. Breng op smaak met citroensap, zout en peper.
- 6 giet de pompoen af en bewaar het vocht, pureer de gare pompoen met de staafmixer met een beetje vocht en breng op smaak met zout en peper.
- 7 zet de doradefilets 3 minuten in de oven op 180°C.
- 8 een lepel puree op bord en een streep trekken, filet schuin op de puree met daar omheen de saus. Druppel wat pistacheolie (sterk) op de dorade filet en garneer met een cress.

PORTOBELLO MET HOLLANDSE GEITENKAAS EN CRÈME VAN POMPOEN

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

100 gram	zongedroogde tomaten
5	kleine portobello's
10 plakken	Hollandse geitenkaas
10 takjes	basilicum
20	zwarte olijven
	olijfolie

BENODIGDHEDEN

snijplank / kookpan (2x) / koekenpan / bakplaat / vetvrij papier / staafmixer / zeef



VOORBEREIDING

- 1 laat de tomaten 10 minuten in warm water tot hun gerief komen, knijp ze uit en snijd ze in reepjes.
- 2 verwijder de stelen van de portobello's en snijd ze horizontaal doormidden.
- 3 hak de olijven en de blaadjes basilicum fijn.
- 4 beleg de gehalveerde portobello's met geitenkaas, zongedroogde tomaten, basilicum en olijven, bestrooi ze met peper.
- 5 leg ze op een ovenplaat bedekt met vetvrij papier en zet 5 minuten in de oven op 180°C.

PRESENTATIE

- 6 verwarm de portobello's 3 minuten in een oven op 180°C.
- 7 roer de pompoenpuree warm op het vuur.
- 8 een lepel puree op bord en een streep trekken en daarop de portobello. Druppel wat pistacheolie (sterk) op het bord en garneer met een cress.

HERTENSTOFPOTJE MET PADDENSTOELEN

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

30 gram	gedroogde cepes
2	uien, gesnipperd
400 gram	wortels, gesneden
2 tenen	knoflook, schoon
2 stengels	bleekselderie, geschild en gesneden
5 takjes	tijm geritst
5 takjes	bladpeterselie
2 blaadjes	laurier
150 ml	olijfolie
1½ kg	hertenpoulet, in blokjes van 2 x 2 cm
8	tomaten, ontveld en ontzaad (pliceren)
250 ml	rode wijn
100 ml	rode port
60 ml	marc de Bourgogne
1½ liter	wildbouillon
500 gram	gemengde paddenstoelen, grof gesneden
100 gram	ontbijtkoek, in kruimels
25 gram	pure chocolade



BENODIGDHEDEN

kookpan / braadpan / koekenpan / snijplank / kom / schuimschaaf

VOORBEREIDING

- 1 laat de cepes in warm water wellen.
 - 2 pan water opzetten en koken, snijd een kruis in de onderkant van de tomaat, dompel ze kort in kokend water tot het vel loslaat en koel af in koud water.
 - 3 ontvel tomaten, snijd in kwarten en snijd zaad eruit.
 - 4 bleekselderie, wortel, ui in brunoise snijden, kruiden hakken en knoflook fijn snijden.
 - 5 helft ui apart houden voor bij de paddenstoelen.
 - 6 paddenstoelen eventueel afborstelen met keuken papier en snijden, niet te klein.
 - 7 ontbijtkoek in blokjes snijden.
 - 8 zet de ui, wortel, knoflook, bleekselderie, tijm, peterselie en laurier kort aan in 50 ml olie en haal uit de pan.
 - 9 bestrooi het vlees met zout en peper, bak in dezelfde braadpan aan in 50 ml boter/olie en laat paar minuten garen.
 - 10 voeg de tomaten toe, roer even door en voeg vervolgens de aangebakken groente, rode wijn, rode port, marc de Bourgogne en de wildbouillon toe.
 - 11 breng het geheel tegen de kook aan, haal het schuim eraf en voeg cepes en het gezeefde cepesvocht toe en zet vuur laag.
 - 12 laat het geheel een uurtje stoven.
 - 13 zet het restant van de ui aan in 50 ml olie en bak hier zachtjes de paddenstoelen in aan en voeg samen met de kruimels ontbijtkoek en de pure chocolade toe.
- ### PRESENTATIE
- 14 breng eventueel op smaak met peper en zout.
 - 15 leg 5 polentarondjes op gelijke afstand langs de rand van het bord en schep voorzichtig het stoefpotje in het midden en garneer met 3 worteltjes.

POLENTA MET ROZEMARIJN

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

750 ml	kippenbouillon
170 gram	polenta (instant)
2 takjes	rozemarijn, alleen de blaadjes, heel fijn gesneden
30 gram	boter
	zeezout en grof gemalen peper

BENODIGDHEDEN

kookpan / snijplank / spatel / garde / siliconenvorm / steekring / kwastje

VOORBEREIDING

- 1 breng de bouillon aan de kook en snijd de rozemarijn heel fijn.
- 2 polenta aan bouillon toevoegen en glad roeren, boter en rozemarijn toevoegen en goed doorroeren.
- 3 massa storten in siliconenvorm en laten afkoelen.
- 4 stort de polenta op snijplank en steek kleine rondjes uit. (5 p.p.)

AFWERKING

- 5 besmeer de polentarondjes met een beetje boter en bak ze in 5 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C bruin.



GEGLACEERDE WORTELTJES

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

30	kleine worteltjes met loof (bospeen)
50 gram	boter
175 ml	jus d'orange
	zout en peper

BENODIGDHEDEN

pan of slede / snijplank / dunschiller / vetvrij papier

VOORBEREIDING

- 1 schraap of schil de worteltjes schoon met een dunschiller maar laat iets van het loof zitten.
- 2 verwarm boter in een pan/slede en bak de worteltjes aan alle kanten aan.
- 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 beetgaar zijn. Breng op smaak met zout en peper.

AFWERKING

- 5 verwarm de worteltjes in de pan / slede en blus af met overige jus d'orange.
- 6 laat aan de kook komen en bedruip de worteltjes met de kokende jus d'orange tot ze warm en geglaceerd zijn



VEGETARISCH STOFPOTJE MET PADDENSTOELEN

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

30 gram	gedroogde cepes
2	uien, gesnipperd
400 gram	wortels, gesneden
2 tenen	knoflook, schoon
2 stengels	bleekselderie, geschild en gesneden
4 takjes	tijm
3 takjes	bladpeterselie
2 blaadjes	laurier
150 ml	olijfolie
1 kg	sojaflakes
8	tomaten, ontveld en ontzaad (pliceren)
250 ml	rode wijn
100 ml	rode port
60 ml	marc de Bourgogne
1½ liter	groentebouillon
500 gram	gemengde paddenstoelen, grof gesneden
100 gram	ontbijtkoek, in kruimels
25 gram	pure chocolade



BENODIGDHEDEN

kookpan / braadpan / koekenpan / snijplank / kom

VOORBEREIDING

- 1 laat de cepes in warm water wellen.
 - 2 pan water opzetten en koken, snijd kruis in onderkant van tomaat, dompel ze kort in kokend water tot vel loslaat en koel af in koud water.
 - 3 ontvel tomaten, snijd in kwarten en snijd zaad eruit.
 - 4 bleekselderie, wortel, ui in brunoise snijden, kruiden hakken en knoflook fijn snijden
 - 5 helft ui apart houden voor bij de paddestoelen.
 - 6 paddenstoelen eventueel afborstelen/ papier en scheuren/snijden.
 - 7 ontbijtkoek in blokjes snijden.
 - 8 zet de ui, wortel, knoflook, bleekselderie, tijm, peterselie en laurier kort aan in 50 ml olie.
 - 9 voeg de tomaten toe, roer even door en voeg vervolgens rode wijn, rode port, marc de Bourgogne en de groentebouillon toe.
 - 10 breng het geheel tegen de kook aan, voeg cepes en het gezeefde cepesvocht toe en zet vuur laag.
 - 11 laat het geheel een uurtje stoven.
 - 12 zet het restant van de ui aan in 50 ml olie en bak hier zachtjes de paddestoelen in aan en voeg toe.
 - 13 bestrooi de sojaflakes met zout en peper, bak in een braadpan aan in 50 ml boter/olie en voeg ze samen met de kruimels ontbijtkoek en de pure chocolade toe.
- ### PRESENTATIE
- 14 breng op smaak met peper en zout en serveer.
 - 15 leg 5 polentarondjes op gelijke afstand langs de rand van het bord en schep voorzichtig het stoofpotje in het midden er garneer met 3 worteltjes.

POLENTA MET ROZEMARIJN

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

750 ml	groentebouillon
170 gram	polenta (instant)
2 takjes	rozemarijn, alleen de blaadjes, heel fijn gesneden
30 gram	boter
	zeezout en grof gemalen peper

BENODIGDHEDEN

kookpan / snijplank / spatel / garde / siliconenvorm / steekring / kwastje

VOORBEREIDING

- 1 breng de bouillon aan de kook en snijd rozemarijn heel fijn.
- 2 polenta aan bouillon toevoegen en glad roeren, boter en rozemarijn toevoegen en goed doorroeren.
- 3 massa storten in siliconenvorm en laten afkoelen.
- 4 stort de polenta op snijplank en steek kleine rondjes uit. (5 p.p.)

AFWERKING

- 5 besmeer de polentarondjes met beetje boter en bak ze in 15 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C bruin.



CRÈME BRULEE MET GRAPEFRUIT EN BLADERDEEGBATON

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

400 ml	melk
400 ml	room
2	vanillestokjes, doormidden en het merg uitgeschraapt
250 gram	eidooier (12 eidooiers)
200 gram	suiker, en wat extra voor het branden
1 el	maizena
2 plakjes	bladerdeeg 15 x 15 cm
50 gram	rietsuiker
4	rode grapefruits

BENODIGDHEDEN

kookpan / mengkom / garde / bakplaat (2x) / snijplank /
braadslede / bakpapier / kwastje / brander



VOORBEREIDING

- 1 breng melk, room met de vanillestokjes en merg tegen de kook aan en laat even trekken. Verwijder het stokje.
- 2 klop eidooier, suiker en maizena totdat de dooiers wit zijn.
- 3 voeg al roerende een deel van het warme melk-roommengsel toe aan dooiermengsel en giet terug bij melk-roommengsel en warm door totdat massa lobbij is (let op niet te heet ivm roerei!).
- 4 vul hier 10 ovenvaste bakjes mee. Zet de bakjes in een braadslede.
- 5 vul de braadslede met warm water tot 1 cm onder de rand van de bakjes en zet 30 minuten in een voorverwarmde oven op 160°C.
- 6 controleer of de crème lobbij is en laat afkoelen.
- 7 snijd het bladerdeeg in repen en leg ze op een vel bakpapier op een bakplaat.
- 8 besmeer het bladerdeeg met eidooier, besprenkel met rietsuiker en leg er een vel bakpapier overheen.
- 9 snijd de boven en onderkant van grapefruit en snij de schil eraf, daarna de partjes eruit snijden zonder vel en bewaren in een bakje.
- 10 zet het bladerdeeg in de oven en bak het in 15 minuten af in een op 180°C voorverwarmde oven.

PRESENTATIE

- 11 bestrooi de crème's met suiker en gratineer onder de grill, of gebruik een crème brûlée brander.
- 12 leg de partjes grapefruit op een ovenplaat en strooi er een beetje rietsuiker over, daarna ook heel even afbranden voor een caramel laagje.
- 13 zet crème brûlée op het bord met daarnaast baton met 3 partjes grapefruit.