

Menu 172.

Champagnecoocktail met gember

**Gelei van groene Aspergetips met gamba en
mierikswortelmayonaise**

Carpaccio bonbons met truffelmayonaise

Viskoekjes met salade van grapefruit en waterkers

Velouté van asperges met salsa van grijze garnalen

**Witte asperges met gamba's, serehsaus, kwartelei,
sesamkletskep en bieslookolie**

Aardbeientiramisu voor twee

Champagnecocktail met gember

Ingrediënten (1 pers)

- 3 reepjes ingemaakte gember
- ijsklontjes
- 2 eetlepels wodka
- 120 ml champagne



Bereiding

- De reepjes gember in een shaker samendrukken zodat de smaak vrijkomt
- Ijsklontjes en wodka toevoegen
- Schudden en in een champagneglas schenken (zeven)
- Champagne erbij schenken en serveren

Gelei van groene Aspergetips met gamba en mierikswortelmayonaise

Ingrediënten (12 pers)

- 200 gr groene aspergetips
- 300 ml visfond
- 5 gelatineblaadjes
- 12 gamba's (1 per pers.)
- 4 eetlepels mayonaise
- 4 theelepels geraspte mierikswortel
- 4 teentjes knoflook
- 12 takjes waterkers
- peper & zout
- olijfolie

Extra

- keukenmachine
- knoflookpers



Bereiding

- Leg vier gelatineblaadjes in een bakje met koud water
- Kook je aspergetips 3 minuten en giet ze af
- Snij alle tips stukken en doe ze in de keukenmachine
- Maal ze fijn en voeg er 300 ml visfond aan toe
- Maal nogmaals totdat het een homogeen groen sap is zonder grote stukken
- Los je gelatineblaadjes op in drie eetlepels warm water en meng dit met een lepel door je aspergesap
- Breng het mengsel goed op smaak met peper en zout

- Verdeel het sap over amuselepels (1 lepel p.p.) en zet deze in de koelkast
- Maak de gamba's schoon door de schaal te verwijderen (eventueel kun je het staartje laten zitten omdat dat er leuk uitziet) en het darmkanaal te verwijderen
- Bak de gamba's op hoog vuur in olijfolie aan beide zijden en zet dan het vuur lager
- Pers de knoflookteentjes boven de pan en bak deze even mee
- Laat de gamba's niet te lang bakken
- Net gaar is voldoende
- Meng ondertussen vier eetlepels mayonaise met vier theelepels geraspte mierikswortel
- Zet de bordjes uit en haal de amuselepels uit de koeling
- Zet op ieder bordje een amuselepel
- Schep op elke gamba een beetje knoflook en leg op elk bordje een gamba
- Doe hier wat mierikswortelmayonaise op en garneer met een takje waterkers
- Breng op smaak met peper en zout

Carpaccio bonbons met truffelmayonaise

Bereidingstijd : 30 minuten

Heerlijke amuse; carpaccio bonbons gevuld met zelfgemaakte truffelmayonaise en sla

Ingrediënten (8 stuks)

- 8 plakjes dingesneden carpaccio
- 50 gr sla
- 2 eetlepels pijnboompitten, geroosterd
- paar blaadjes verse basilicum
- 2 eetlepels geraspte parmezaanse kaas

Ingrediënten truffelmayonaise

- 1 eidooier
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 150 ml zonnebloemolie
- 1 à 2 eetlepels olijfolie met truffelaroma
- peper en zout

Extra

- Amuselepels
- Staafmixer
- Hoge maatbeker



Bereiding

■ Truffelmayonaise

- Doe de eidooier in een lange maatbeker en voeg een beetje zout, peper, mosterd en witte wijnazijn toe
- Mix dit met een staafmixer tot een glad papje
- Mix daarna net zo lang door totdat het wat dikker begint te worden
- Voeg een paar druppeltjes zonnebloemolie toe en mix deze beetje bij beetje er bij
- Voeg steeds iets meer toe totdat alles is opgenomen in het mengsel
- Mix net zo lang totdat het dezelfde dikte heeft dan mayonaise
- Klop als laatste kort de truffelolie met een garde erdoor

■ Bonbons

- Leg een plakje carpaccio op een bordje
- Smeer een klein beetje truffelmayonaise in het midden
- Leg een klein hoopje sla er op en verdeel wat pijnboompitjes en parmezaanse kaas er over
- Vouw de buitenzijden naar binnen zodat er een bonbon ontstaat
- Leg deze omgekeerd (met de mooie zijde boven) op een amuselepel of bordje
- Decoreer de carpaccio bonbons met een beetje truffelmayo, basilicum, parmezaanse kaas en pijnboompitten



Viskoekjes met salade van grapefruit en waterkers

Voorgerecht

Ingrediënten mayonaise (15 pers)

- 2 eigelen van verse eieren
- 2,5 dl zonnebloemolie
- 1 theelepel gladde mosterd
- ½ limoen
- peper en zout

Ingrediënten viskoekjes

- 15 gr boter
- 2 stengels bleekselderij
- 1 sjalot – gesnipperd
- 750 gr koolvisfilet
- 3 eetlepels bieslook
- 3 eetlepels verse peterselie
- 2 à 3 druppels tabasco
- 250 gr panko
- 250 gr mayonaise
- zeezout en zwarte peper
- 3 eieren
- 125 gr bloem
- 50 gr panko
- 125 ml arachideolie

Ingrediënten salade

- 4 stuks grapefruits
- 4 bosjes waterkers
- 1 bosje radijsjes in dunne plakken (mandoline)
- 1 eetlepel kappertjes
- 3 eetlepels olijfolie groene dop
- honing
- zout en peper

Extra

- tonicstamper
- steker Ø 3 cm
- bakpapier

Bereiding

- **Mayonaise**
 - Voeg de eigelen en de mosterd bij elkaar
 - Laat druppelsgewijs de olie erbij lopen en klop het geheel op
 - Als de gewenste dikte bereikt is, het limoensap er bij doen en op smaak brengen met zout en peper
- **Viskoekjes (2 à 3 stuks per persoon)**
 - Snij de bleekselderij zeer fijn
 - Smelt de boter in de koekenpan op matig vuur
 - Voeg de bleekselderij toe en bak 1 à 2 minuten tot hij een beetje zacht wordt
 - Voeg de gesnipperde sjalot toe en bak nog eens 1 à 2 minuten
 - Zet dit apart om een beetje af te koelen en doe dit over in een kom
 - Snij de vis in fijne blokjes (3 x 3 mm)

- Snij bieslook en peterselie klein
- Doe de vis, mayonaise, bieslook, peterselie, tabasco en 250 gr panko in de kom met de afgekoelde bleekselderij en sjalot
- Meng e.e.a. goed door elkaar en breng op smaak met zwarte peper en zeezout
- Vorm met een steker (Ø 3 cm) koekjes van ± 0,5 à 1 cm dikte (gebruik een tonicstamper)
- Doe de eieren, bloem en de 50 gram panko in afzonderlijke kommen
- Haal de viskoekjes eerst door de bloem, daarna door het ei en tot slot door de panko
- Zet ze vervolgens afgedekt minimaal 30 minuten weg in de koeling om op te stijven
- Verwarm de oven voor op 180°C
- Verhit de olie in de koekenpan op matig vuur
- Bak per keer enkele viskoekjes 1 à 2 minuten aan elke zijde tot ze krokant zijn
- Leg ze op een bakplaat en bak ze in ± 6 minuten in de oven gaar
- Serveer ze warm bij de salade
- **Salade**
 - Schil de grapefruit met een mes en ontdoe de partjes van de vliezen
 - Pers 1,5 eetlepel sap uit de rest van de grapefruitpulp en klop dit samen met olijfolie en zout en peper en naar smaak een beetje honing tot een mooie dressing
 - Schik de waterkers, radijs en kappertjes op de borden en druppel wat dressing over de salade
 - Leg er vervolgens de partjes grapefruit op
 - Schik de viskoekjes mooi op de salade en serveer

Velouté van asperges met salsa van grijze garnalen

Ingrediënten (4 pers)

- 2 aardappelen (250 gr samen)
- 1 bussel witte asperges
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels fijngehakte bieslook
- 100 gr gepelde grijze garnalen
- 10 cl lichte room
- 2 eetlepels olijfolie
- peper en zout
- 1 tomaat
- 1 ui
- 2 vetarme visbouillonblokjes



Bereiding

- Fruit de grof gesneden ui op een zacht vuur in een kookpot met de olie
- Schil ondertussen de aardappelen en snij in blokjes
- Schil voorzichtig de asperges, verwijder het harde onderste gedeelte en snij in stukjes
- Doe aardappelen en asperges in de kookpot, meng 2 minuten
- Giet er 1 liter warm water bij en de verkrumelde bouillonblokjes
- Plaats het deksel op de kookpot en breng aan de kook
- Laat 20 minuten zachtjes koken
- Ontpit ondertussen de tomaat en snij in heel kleine blokjes
- Voeg de garnalen, bieslook, peper en het citroensap bij
- Meng goed en bewaar fris
- Laat de soep 5 minuten rusten en mix
- Voeg de room toe
- Breng op smaak met peper en zout en verwarm opnieuw tot tegen het kookpunt
- Neem van het vuur en dien onmiddellijk op
- Geef er de salsa apart bij

Tip

- Bloemige aardappelen zijn heel geschikt om de soep te binden

Witte asperges met gamba's, serehsaus, kwartelei, sesamkletskep en bieslookolie

Ingrediënten (4 pers)

- 12 witte asperges
- 12 gamba's
- klontje boter
- olijfolie, om in te bakken

Ingrediënten serehsaus

- 2 dl witte wijn
- 2 dl visfond
- 2 dl kookroom
- 2 serehstokken, fijngesneden
- stukje gember

Ingrediënten klets koppen

- ½ dl sinaasappelsap
- 25 gr bloem
- 50 gr gesmolten boter
- 50 gr sesamzaad
- 60 gr poedersuiker
- ½ eetlepel gemalen peper

Ingrediënten bieslookolie

- bosje bieslook
- 1 dl neutrale olie

Ingrediënten kwarteleitjes

- 12 kwarteleitjes
- bosje kervel
- peper en zout



Bereiding

- **Serehsaus**
 - De wijn met de fijngesneden sereh en gember tot de helft inkoken, de visfond toevoegen en weer tot de helft inkoken
 - Dan de room toevoegen en laten inkoken tot een dikkere saus
 - De saus zeven en warm houden.
 -
- **Klets koppen**
 - Een beslagje maken van sinaasappelsap, bloem, boter, sesam, poedersuiker en peper
 - Dit beslagje in vier delen dun uitstrijken op bakpapier en afbakken in een voorverwarmde oven van 180°C
- **Bieslookolie**
 - De bieslook fijnsnijden en pureren in de olie
 - ½ uur laten rusten en dan zeven
- **Asperges**
 - De asperges voor 2/3 schillen
 - Met boter in ruim water opzetten
 - 5 minuten zacht koken en daarna in het hete water laten rusten met de deksel op de pan
- **Kwarteleitjes**
 - De kervel heel fijnsnijden

- De eieren koken
- De eieren pellen, prakken en mengen met de kervel
- **Gamba's**
 - Gamba's goed drogen en in weinig olijfolie twee minuten bakken
- **Afwerking**
 - Serveer 3 witte asperges per bord
 - Leg 3 gamba's op de asperges en giet daarover wat van de serehsaus en de bieslookolie
 - Maak het bord af door de kletskep op de gamba's te leggen en het kwartelei naast de asperges te serveren

Aardbeientiramisu voor twee

Ingrediënten (2 pers)

- 1 bakje verse aardbeien
- 8 eetlepels poedersuiker
- 225 gr mascarpone
- 8 eetlepels (slag)room (vetgehalte 40%)
- 2 eetlepels likeur met koffiesmaak
- 18 lange vingers
- 5 eetlepels koude espresso
- ½ theelepel cacao-poeder



Bereiding

- Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snij ze in plakjes
- Bewaar twee aardbeien voor de garnering en snij 100 gr aardbeien in plakjes (die heb je nodig voor het laagje aardbeien in de Tiramisu)
- Stop de rest van de aardbeien en 2 eetlepels poedersuiker in een blender/keukenmachine, pureer dit en zet het daarna weg
- Doe de mascarpone, 4 eetlepels room, 4 eetlepels poedersuiker en de likeur in een middelgrote kom
- Meng alles door elkaar met een elektrische mixer (ongeveer 1 à 2 minuten op middelmatig tot vol vermogen, totdat het mengsel dik geworden is)
- Leg 6 lange vingers in een diepe serveerschaal en smeer ze in met ongeveer 1 theelepel koude espresso
- Smeer hierover vervolgens de helft van het kaasmengsel uit en dek af met een laagje aardbeien
- Leg de volgende 6 lange vingers hierboven op
- Herhaal dezelfde stappen zoals hiervoor beschreven (espresso, kaasmengsel en aardbeien)
- Dek tenslotte af met de laatste 6 lange vingers
- Doe de overgebleven 4 eetlepels room en 2 eetlepels poedersuiker in een kommetje
- Meng alles door elkaar met een elektrische mixer (± 1 minuut op middelmatig tot vol vermogen, totdat het mengsel stijf geworden is)
- Smeer dit over de bovenste laag van de lange vingers
- Bestuif met cacao-poeder en garneer met de 2 hele aardbeien
- Giet wat aardbeienpuree op twee bordjes
- Snij de tiramisu door de helft en plaats beide stukjes ieder op een apart bordje, bovenop de puree