



1^e Gang: Tomaat - pastarolletjes



2^e Gang: Pittige linzen met koriander en gekonfijte ui



3^e Gang: Venkelsoep met clams en kerrie-olie



4^e Gang: Gerookte paling met zuurkool bouillon, dadels en zolderspek



5^e Gang: Rosbief met courgette, sjalot en jus van gepofte knoflook



6^e Gang: Citroentaart, pistache, olijfolie en sorbet van witte chocolade



MET DANK AAN 4^E VRIJDAG BRIGADE

1^e Gang



Tomaat pastarolletjes

2^e Gang



Pittige linzen met koriander en gekonfijte ui

3^e Gang



Venkelsoep met mosselen en kerrie-olie

4^e Gang



Gerookte paling met zuurkoolbouillon, dadels en zolderspek

5^e Gang



Rosbief met courgette, sjalot en jus van gepofte knoflook

6^e Gang



Citroentaart, pistache, olijfolie en sorbet van witte chocolade



1^E GANG TOMAAT PASTAROLLETJES

BENODIGDHEDEN

1/

600 gram bloem
2 eetlepels water
5 eieren
3 eetlepels tomatenpuree
1,5 eetlepels olijfolie

2/

100 gr rucola
200 gr ricotta
3 eieren
100 gr Parmezaanse kaas
1,5 theelepel geraspte
nootmuskaat
Zwarte peper
250 gr prosciutto ham (dun)
400 gr mozzarella

3/

½ bosje platte peterselie
¼ bosje munt
¼ bosje basilicum
7 ansjovisfilets
2 teentjes knoflook
75 gr kappertjes
100 ml olijfolie

4/

150 gram verse geitenkaas



BEREIDINGSWIJZE

1/ PASTA

Doe de bloem, eieren, water, tomatenpuree en olie in de keukenmachine en laat draaien tot een stevig deeg. Doe dit op een met bloem bestrooid werkvlak en kneed het 5 minuten; het deeg moet glad en elastisch zijn. Wikkel het in huishoudfolie en laat 15 minuten rusten.

2/ VULLING

Doe voor de vulling de fijn gesneden rucola, ricotta, geraspte Parmezaanse kaas, eieren, nootmuskaat en zwarte peper in een kom en meng goed door.

Verdeel het deeg in 3 porties en rol deze uit tot 3 rechthoeken van 30x45 cm. Verdeel de vulling er over en laat rondom 2,5 cm vrij. Leg de ham erop en de in dunne plakken gesneden mozzarella. Vouw de randen aan de lange zijde naar binnen en rol vanaf de korte zijde op. Wikkel de rol strak in een kaasdoek en bind de uiteinden op met keukentouw (als een toffee).

Vul een ruime pan met water met daarin een snuf zout. Breng aan de kook, leg de rollen erin en zet het vuur lager. Doe het deksel op de pan en laat 30 minuten zachtjes koken. Ondertussen 2x keren. Neem ze uit het water en laat 5 minuten afkoelen. Verwijder de kaasdoek en leg de rollen in de koeling om op te stijven.

3/ SALSA VERDE

Doe alle ingrediënten (behalve de olijfolie) voor de salsa verde in de keukenmachine. Laat deze draaien en voeg al draaiende de olie in een dun straaltje toe. Bewaar de saus in de koeling.

4/ UITSERVEREN

Snijd de pasta rollen in plakken en bak deze plakken kort aan elke kant lichtbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer de plakken met gebrokkelde geitenkaas en salsa verde.



2^E GANG PITTIGE LINZEN MET KORIANDER EN GEKONFIJTE UI

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

1/

300 gram groene linzen
Scheutje zonnebloemolie
3 sjalotjes, fijngesnipperd
3 teentjes knoflook, geperst
1 rode peper, zaadlijsten
verwijderd en gesnipperd
1 theelepel curry madras
600 ml groentebouillon

1/ PITTIGE LINZEN

Sjalot, peper en knoflook samen met de curry madras aanfruiten in een scheutje zonnebloemolie.
Linzen en bouillon toevoegen en gaar koken in min. 30 minuten.
(let op: laat niet droogkoken!)

2/

28 verse zilveruitjes
olijfolie

2/ ZILVERUITJES

Zilveruitjes (of: meloeskes) schoonmaken en net onderzetten in een pannetje met olijfolie en een snuf zout. In een oven van 100 graden in circa 30 minuten konfijten. Haal ze daarna uit de pan, snijd door midden en haal ze voorzichtig uit elkaar. Vervolgens lichtjes afbranden met de gasbrander.

3/

1 bos koriander
150 ml zonnebloemolie
2x eiwit (zie dessert)
3 el volle yoghurt
scheutje azijn

3/ KORIANDER CRÈME

Draai de koriander met de olie fijn in de blender. Passeer door een fijne zeef.
Meng het eiwit, yoghurt en azijn met een staafmixer in een maatbeker. Voeg hier in een straaltje, terwijl de staafmixer draait, de korianderolie aan toe zodat een mooie stevige crème ontstaat. Breng de crème op smaak met peper en zout en bewaar in een spuitzakje in de koelkast.

4/

150 ml zonnebloemolie
2x eiwit
Scheutje sushi azijn
3 el volle yoghurt

4/ YOGHUURT CRÈME

Meng het eiwit met de sushiazijn en yoghurt met de staafmixer. Voeg al draaiende de zonnebloemolie toe zodat een stevige crème ontstaat. Breng op smaak met zout en bewaar in een spuitzakje in de koelkast.

5/

1 bakje bundelzwammen
(shimeji)

5/ BUNDELZWAMMEN

Snijd de paddenstoelen los van elkaar. Besprenkel ze met zonnebloemolie en rooster ze vervolgens met de gasbrander. Breng op smaak met zout.



6/

Bakje daikon cress



6/ UITSERVEREN

Warme linzen over de borden verdelen. Zet hierop stippen van yoghurt- en koriander crème. Hierop de gebrande bundelzwammen en uitjes verdelen. Steek als laatste de cress in de linzen



3^E GANG VENKELSOEP MET MOSSELEN EN KERRIE-OLIE

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

1/

1,5 kilo graten/ afsnijdsels
2,5 l water
1 ui
1 prei
1 stengel bleekselderij
1 venkelknol
2 hele tenen knoflook
300 ml witte wijn
Bouquet Garni (Laurierblad,
takje tijm, 3 takjes peterselie
samengebonden)
1 citroen in schijfjes
5 witte peperkorrels

1/ VISBOUILLON

Ui, prei, bleekselderij, knoflook en venkel 10 minuten smoren in een scheutje olijfolie (niet kleuren!)
Graten erbij en de witte wijn. Als de wijn verdampt is, circa 2,5 liter koud water toevoegen + het bouquet garni, de citroen en de peperkorrels.
Breng aan de kook, schuim goed af en laat 20 minuten trekken. Niet langer, dan wordt hij bitter!
Laat afkoelen en zeef door een kaasdoek.

2/

750 gr mosselen
300 ml droge witte wijn
3 takjes verse tijm
3 laurierblaadjes

2/ MOSSELEN

Verhit een lege pan tot deze zeer heet is. Voeg dan de mosselen, wijn, tijm en laurier toe. Kook met het deksel op de pan circa 5 minuten. Verwijder de mosselen die niet open gegaan zijn. Zeef het kookvocht en vang dit op. Haal de mosselen uit de schelpen en houd ze apart.

3/

1 venkelknol
50 gr boter
3 uien, gesnipperd
¼ bosje basilicum
50 ml Pernod
¼ l slagroom
2 bouillonblokjes (kip)

3/ SOEP

Verwijder de onderkanten en harde kern van de venkelknollen. Haal ze uit elkaar en snijd ze in julienne.
Verhit de boter en smoor hierin de venkelreepjes samen met de ui circa 10 minuten. Voeg de fijngesneden basilicum toe en laat nog eens 2 minuten sudderen. Blus af met de Pernod en warm alles nog 1 minuut door.
Giet de visbouillon en het kookvocht van de schelpen erbij. Breng aan de kook, voeg zout en peper naar smaak toe en laat de soep nog 15 minuten zachtjes trekken. Druk de soep door een grove zeef, zodat de soep een goede structuur behoudt. Doe de soep dan weer in de pan en schep de room erdoor.

4/

50 ml. olijfolie
1 tl kerriepoeder

4/ KERRIE OLIE

Verhit al roerend de olie met de kerriepoeder. Neem de pan van het vuur zodra de olie begint te sissen.



5/

¼ bosje peterselie



5/ UITSERVEREN

Snijd peterselie fijn. Verdeel de mosselen over de borden en schep de het soep erover. Besprenkel met kerrieolie en peterselie.



4^E GANG GEROOKTE PALING MET ZUURKOOLBOUILLON, DADELS EN ZOLDERSPEK

BENODIGDHEDEN

1/
500 gr zuurkool
2 tenen knoflook
2 sjalotjes
3 laurierbladjes
1 tl karwijzaad
100 gr gerookt spek
1 dl noilly prat
1,2 l kippenbouillon (2x blok)
Zonnebloemolie

2/
400 gr aardappels
300 ml. melk
300 ml. room
50 gr boter

3/
42 dadels

4/
4 gerookte paling filets

5/
200 gram zolderspek/ Pata Negra

6/
Lollo rosso



BEREIDINGSWIJZE

1/ ZUURKOOL BOUILLON
Spoel de zuurkool met koud water. Snipper de sjalot en knoflook. Snijd het spek fijn. Fruit de sjalot, knoflook en de zuurkool in zonnebloemolie. Voeg het spek toe en laat kort bakken. Voeg laurier en karwijzaad toe, blus af met Noilly Prat. Voeg de kippenbouillon toe en laat 45 minuten zachtjes trekken. Zeef de bouillon, breng op smaak met peper en zout en bind iets af met maïzena. (Niet teveel!)

2/ AARAPPEL PUREE
Kook de geschilde aardappels gaar, laat in een zeef even uitdampen en haal 2x door de puree knijper. Verwarm room, melk en boter en maak hiermee een smeuge puree. Breng op smaak met zout.

3/ DADELS
28 dadels openvouwen met een deegroller iets pletten tussen plastic folie. Hak de overige dadels fijn en meng ze met 300 gram van de aardappelpuree. Doe deze aardappelmassa in een bolmatje en vries licht aan. Doe een bolletje aardappelpuree in een geplette dadel en vouw tot een mooi pakketje. Zet ze 20 minuten in een voorverwarmde oven van 60 graden.

4/ PALING
Snijd de paling in mooie tranches. Dek af en zet voor uitserveren onder de warmhoud plaat.(max 5 minuten)

5/ ZOLDERSPEK
Laat het zolderspek (Pata Negra) zachtjes smelten in een oven van 50 graden.

6/ UITSERVEREN
Leg een plak zolderspek op bord. Verdeel de aardappelpuree er in mooie toefjes omheen. Plaats de dadelpakketjes op de puree. Leg de paling ertussen en garneer met de lollo rosso. Lepel de bouillon over de dadelpakketjes.



5^E GANG ROSBIEF MET COURGETTE EN JUS VAN GEPOFTE KNOFLOOK

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

1/

1 kg rosbief
2 teentje knoflook, fijngehakt
2 takjes rozemarijn
4 takjes tijm

1/ROSBIEF

Rosbief in boter met knoflook, rozemarijn en tijm rondom bruin kleuren.

Dan in de oven van 150 graden tot een kerntemperatuur van 52 graden Dan minimaal 10 minuten lichtjes afgedekt laten rusten voor het aansnijden.

2/

1 bol knoflook
4 dl. rode wijn
1 sjalot
2 takjes tijm
6 dl. jus de veau (Maitre Cuisine Hanos)

2/KNOFLOOKJUS

Pak de hele bol knoflook in met 3 lagen aluminiumfolie en pof deze in 60 minuten in de oven op 150 graden.

Kook de rode wijn met de sjalot en tijm in tot de helft. Zeef dan de sjalot en tijm eruit en voeg de basisjus toe. Kook weer in tot ongeveer de helft. Knijp de knoflook uit en voeg toe aan de saus. Breng op smaak met zout en peper. Eventueel iets binden met maïzena.

3/

20 kleine sjalotjes
Olijfolie
Zout

3/GEKONFIJTE SJALOT

Maak de sjalotten schoon, doe ze met wat olijfolie en zout in de oven. Verwarm gedurende 40 minuten op 100 graden. Haal de uitjes uit de pan en haal ze voorzichtig uit elkaar.

4/

1 kg aardappels, geschild
Zonnebloemolie
2 tenen knoflook
3 takjes tijm

4/ AARDAPPEL TONNETJES

Snijd de aardappels in dikke plakken van 1 centimeter en steek ze dan uit met een steker.

Doe ze in een pannetje en zet ze net onder met zonnebloemolie. Voeg knoflook en tijm toe. Konfijt de aardappels in de olie op een laag vuur tot ze gaar zijn. Schep ze dan direct uit de olie en houd ze warm.

5/

500 gram Bulgur
750 ml kippenbouillon (van blokjes)
100 gr pompoenpitten
150 gram beurre noisette (gebrande boter)

5/ BULGUR

Kook de bulgur in circa 10 minuten gaar in de kippenbouillon. Bruneer de pompoenpitten 12 minuten in de over op 160 graden en hak ze grof. Maak de gekookte bulgur aan met beurre noisette, pompoenpitten, peper en zout.



6/
14 mini courgettes

6/ COURGETTES

Mini courgettes in de lengte doormidden snijden, besprenkelen met zonnebloemolie en zout.

7/



7/UITSERVEREN

Rosbief trancheren. Sjalot en courgettes licht afbranden met de gasbrander. Bulgur verwarmen en de aardappeltonnetjes aan beide kanten goudbruin bakken.

Dresseer eerst de bulgur op het bord en maak daarop een salade met de groenten. Leg het vlees ernaast. Lepel de verwarmde saus erover.



6^E GANG CITROENTAART EN SORBET VAN WITTE CHOCOLADE

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

1/

300 gr zachte boter
175 gram witte basterdsuiker
350 gram bloem
3 eieren
2 eidooiers om te bestrijken
(zie tussengerecht)

1/HARDE WENER DEEG

Klop met de deegvlinder de boter en suiker door elkaar. Voeg gezeefde bloem en dan de eieren toe. Laat zit zo lang mogelijk rusten in de koelkast.

Rol het dan uit tot 3 mm dikte en bak af in een beboterde bak- of springvorm. Circa 25 minuten op 160 graden. Bestrijk dan met eigeel en bak nogmaals 8 minuten.

2/

4 blaadjes gelatine
300 ml citroensap
360 gram crème fraiche
420 gram suiker
12 eieren

2/ CITROENTAART

Week de gelatine in koud water. Verwarm citroensap en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Vermeng de crème fraiche, suiker, eieren en citroensap met een garde en passeer door een fijne zeef.

Schenk het mengsel op de voorgebakken taartbodem en laat deze ongeveer 90 minuten stollen in een heteluchtoven op 110°. Laat de taart dan afkoelen in de koelkast. Bestrooi met poedersuiker.

3/

4 blaadjes gelatine
8 dl volle melk
400 gr witte chocolade
200 gr suiker

3/ WITTE CHOCOLADE IJS

Week de gelatine in koud water.

Breng melk aan de kook (spoel eerst pan met koud water om aan branden te voorkomen) en roer de chocolade en de suiker erdoor. Haal van vuur en los hierin de geweekte gelatine op. Laat afkoelen en draai er t.z.t. een ijs van.

4/

100 gram pistachenoten, licht geroosterd
2 dl dessert wijn (wit)
Sap van 1 citroen
40 gram poedersuiker

4/ PISTACHESAUS

Houd wat nootjes apart en hak deze fijn voor op het bord. Blender de rest van de licht verwarmde nootjes met de wijn, het citroensap en de poedersuiker helemaal glad. Dit duurt vrij lang. Passeer de saus door een zeef.

5/



5/ UITSERVEREN

Snijdt mooie puntjes van de afgekoelde taart. Zet deze in een spiegeltje van de saus op het bord. Strooi wat gehakte nootjes op het bord en zet er een mooie bol ijs op. Garneer met wat limoenpress.