



1^e Gang: jaune d'oeuf et epinard



2^e Gang: salade met kip



3^e Gang: mosterdsoep met bitterbal



4^e Gang: pain de pommes de terre avec ragoût de légumes



5^e Gang: joue de veau et céleri-rave



6^e Gang: Chocoladetaart met pistache-ijs



MET DANK AAN 2^E DONDERDAG BRIGADE

AMUSE



Jaune d'oeuf et épinard

VOORGERECHT



Salade met kip

SOEP



Mosterdsoep met bitterbal

TUSSENGERECHT



Pain de pommes de terre avec ragoût de légumes

HOOFDGERECHT



Joue de veau et céleri-rave

DESSERT



Chocoladetaart met pistache-ijs



1^E GANG AMUSE JAUNE D'OEUF ET ÉPINARD

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 4 kersttomaten Snufje zeezout Snufje suiker Olijfolie</p>	<p>1/ TOMAAT Verwarm de oven op 70 graden. Snijd de tomaten overdwars in zeer dunne plakjes. Leg ze naast elkaar op met olijfolie bestreken bakpapier of een siliconen bakmat. Bestrijk ze aan de bovenzijde ook met olijfolie en bestrooi ze met een beetje zeezout en suiker. Droog ze ca. 2 uur in de oven, tot ze net zo knapperig zijn als chip</p>
<p>2/ 16 kleine eieren (S/M) (= 14 + 2 reserve) Plantaardige olie</p>	<p>2/ EIERDOOIER Verwarm het water in de Sous-Vide pan tot 64° C. leg de eieren erin en gaar ze in 70 minuten. Komen de eieren uit de koelkast? Gaar ze dan langer ± 80 à 90 minuten. Koel ze af en pel ze voorzichtig. Let op! Het eiwit is nog zacht en moet voorzichtig van de eierdooier gescheiden worden. Bestrijk de dooiers met de olie en leg ze op de amuselepels.</p>
<p>3/ 150 gr jonge spinazie 2 el. plantaardige olie 2 el. fijn gesnipperde ui 4 el. pijnboompitten Snuf zeezout Snuf gemalen foelie 1 el. zachte boter 2 el. geraspte Parmezaanse kaas 1 el. slagroom</p>	<p>3/SPINAZIE Was de spinazie en dep het droog. Houd 14 kleine spinazieblaadjes apart (blancheer deze later). Verhit de plantaardige olie in een grote koekenpan. Bak de ui en pijnboompitten tot de ui glazig is. Voeg de spinazie toe en bak deze mee. Breng op smaak met zeezout en foelie. Haal het spinaziemengsel uit de pan. Druk het vocht uit de spinazie en kook de vloeistof sterk in. Voeg de spinazie en slagroom toe en kook wederom in. Haal de spinazie uit de pan en spreid het uit op een bord of bakplaat, voeg het resterend kookvocht toe. en zet hem in de koelkast. Pureer de afgekoelde spinazie met de boter en Parmezaanse kaas zeer fijn in een blender. Breng de spinaziecrème op smaak, doe hem in een knijpfles en zet in de koelkast.</p>
<p>4/ Truffel-carpaccio 14 plakjes</p> 	<p>4/UITSERVEREN Blancheer de apart gezette spinazieblaadjes. Leg de eierdooier op een amuselepel, garneer met de spinaziecrème, blaadje spinazie, truffel carpaccio, tomatenchips en een beetje zeezout.</p>



2^E GANG RUCOLA-NOTENSALADE MET KIP EN SJALOTTENBROODJE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 100 gr rucola 140 gr witlof 140 gr roodloof ½ bosjes bieslook 140 gr pecan noten 140 gr hazelnoten 110 gr rode uien 3 handsinaasappels</p>	<p>1/SALADE Was de rucola, de witlof en de roodloof, haal de kern uit het loof en snijd de stronken in lange dunne repen. Hak de bieslook. Rooster de noten in een droge koekenpan licht en hak ze grof. Maak de uien schoon en snijd ze in dunne ringen. Schil de sinaasappel en snijd de parten uit de vliezen.</p>
<p>2/ 1.3 dl olijfolie 1 dl frambozenazijn 0.4 dl honing 70 gr sjalotjes gesnipperd 70 gr preselberen compote 1 ½ limoen Zout en peper</p>	<p>2/DRESSING Haal de zeste van de limoen en voeg deze bij de ingrediënten van de salade. Pers het sap uit. Meng alle ingrediënten en mix alles goed in de staafmixer. Zet weg voor later gebruik.</p>
<p>3/ 350 gr bloem 14 gr zout 20 gr suiker 1 zakjes droge gist 1.4 dl lauwe melk 40 gr boter 1 gr eierdooier</p>	<p>3/SJALOTTEN BROODJE Zeef de bloem, meng de bloem, de suiker, gist en het zout. Verwarm de melk tot lauw. Strooi het bloemmengsel op de werkbank, maak een kuiltje en doe daarin de lauwe melk. Meng dit door elkaar en voeg het eigeel toe en kneed dit ca. 10 min. totdat een glad deeg is ontstaan dat niet meer plakt. Zet dit afgedekt met een vochtige doek weg op een warme plaats en laat het 20 min. rijzen.</p>
<p>4/ 3 teentjes knoflook 45 gr pijnboompitten 45 gr parmezaanse kaas 30 gr basilicumblaadjes 7 el olijfolie</p>	<p>4/ PESTO Doe de knoflook met de pijnboompitten en de kaas in de keukenmachine, maal het fijn, doe de basilicum erbij en laat nog even draaien, voeg dan beetje bij beetje de olie toe tot een smeuge massa.</p>



<p>5/ 1 kg maïskip filet 28 plakken serano ham Olie om te bakken Pesto (zie apart recept)</p>	<p>5/ KIP Snijd de filet in dunne repen van ca. 40 gr (2 p.p.). leg de plakken ham op de werkbank en smeer ze dun in met pesto. Rol de kip in de ham. Bak de kiprolletjes zachtjes in wat olie aan tot ze gaar zijn, laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze lauwwarm</p>
<p>6/ 175 gr gesnipperde sjalot 2 teentjes knoflook Zout en peper eiwit</p>	<p>6/ SJALOTTENBROODJE Verwarm de oven voor op 180°C. Snipper de sjalotten en knoflook en bak het glazig. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel het deeg na het rijzen in 14 gelijke stukken en maak er bolletjes van. Leg de bolletjes op een bakplaat en duw er een kuiltje in. Bestrijk de bolletjes met losgeslagen eiwit, schep wat sjalottenmengsel in het kuiltje. Laat het brood nog 20 min. rijzen. Bak de broodjes in een oven van 180°C in 20 min. gaar en bruin. Laat afkoelen op een rooster.</p>
<p>7/ ½ doosje alfalfa 14 cherrytomaatjes</p>	<p>3/ UITSERVEREN Meng alle ingrediënten van salade door elkaar en schep de dressing erdoor heen. Verdeel de salade over de borden. Schik op de salade de twee kiprolletjes. Leg een toefje alfalfa in het midden er boven op en daarop een cherrytomaatje. Serveer met het broodje.</p>



3^E GANG MOSTERDSOEP METT KAASBITTERBALLEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 2 sjalotten 125 g boter 150 g bloem 1 dl la Trappe (Tilburgs abdijbier of ander donker bier) 4 dl kippenbouillon (blokje) 250 g extra belegen kaas 2 takjes peterselie</p>	<p>1/ BITTTERBALLEN Pel en snipper de sjalotten. Verhit de boter in een pan en fruit hierin de sjalotten aan. Voeg in één keer de bloem al roerend toe en laat ca. 4 minuten garen. Blus af met bier en schenk de kippenbouillon erbij. Verwarm op laag vuur en blijf roeren tot een gladde gebonden ragout ontstaat. Laat 10 - 15 minuten zachtjes koken. Snijd de kaas in zeer kleine blokjes. Pluk de blaadjes van de peterselie en hak ze fijn. Roer de kaas en de peterselie door de ragout en neem de pan van het vuur. Schenk de ragout in een ondiepe schaal, laat afkoelen en minimaal 2 uur opstijven in de koelkast</p>
<p>2/ 250 g knolselderij 1 uien 4 tenen knoflook 250 g champignons 1 takjes tijm 1 takjes rozemarijn 50 g boter 50 g bloem 1,5 l koude kippenbouillon 2 dl room Een scheutje La Trappe 100 g mosterd bv. Dijon</p>	<p>2/ MOSTERDSOEP Schil de knolselderij en snijd in blokjes. Pel en snipper de ui en de knoflook. Snijd de champignons in grove stukken. Ris de blaadjes van de tijm en rozemarijn. Smelt de boter in een soeppan. Voeg de knolselderij, ui, knoflook, champignons, tijm en rozemarijn toe en laat even stoven. Roer de bloem erdoor en laat de roux ca. 10 minuten garen. Voeg de koude bouillon* toe, roer goed door en breng aan de kook. Zet het vuur laag en 10 minuten doorkoken Pureer de soep met de staafmixer en roer de room en het bier erdoor. Schenk de soep door een zeef en roer de mosterd erdoor. *We gebruiken hier koude kippenbouillon, omdat deze beter bindt met de roux.</p>
<p>3/ bloem 4 eiwitten (dooiers nagerecht) panko</p>	<p>3/ BITTTERBAL VORMEN Verhit voor de bitterballen de olie in de frituurpan tot 180° C. Vorm ondertussen van de stevig geworden ragout met bebloemde handen bitterballen van 3 cm doorsnede, 30 gram per stuk. Klop de eieren in een schaal of diep bord los met een beetje water. Strooi de bloem voor de bitterballen en het panko in 2 afzonderlijke schalen of diepe borden. Haal de bitterballen eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte ei en tenslotte door de panko. Laat nog een klein half uurtje opstijven in de koelkast. Frituur de bitterballen in porties goudbruin en gaar</p>



4/



4/ UITSERVEREN

Indien nodig warm de soep op en serveer met de bitterballen.
Serveer het direct uit.



4^E GANG PAIN DE POMMES DE TERRE AVEC RAGOÛT DE LÉGUMES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 350 gr aardappel 12 blaadjes basilicum</p> <p>375 gr patentbloem 15 gr zout 30 gr verse gist wat suiker 1,5 dl melk 3 eieren</p>	<p>1/ AAARDAPPEL BROOD Boen de aardappels schoon en schil deze (met een aardappelmesje) en bewaar de schillen (mooie krullen) om te frituren. Kook de aardappelen en druk door pureeknijper. Meng met de fijngesneden basilicum. Laat afkoelen</p> <p>Vermeng de bloem met het zout in een kom en maak in het midden een kuiltje. Verkruiemel de gist in een kommetje en strooi de suiker erover. Roer een beetje lauwe melk door de gist, tot het een glad papje is. Schenk dit in het kuiltje en verdeel de overige ingrediënten incl aardappelkruim over de bloemrand. Kneed tot het een glad deeg is.</p> <p>Verwarm de oven voor op 220°C. Vet 14 ovenschaaltjes in met boter en bekleed de bodems en randen met het brooddeeg. Leg in elke vorm een velletje bakpapier en vul ze met bakerwtten of rijst, zodat het deeg niet gaat rijzen. Bak het brood 20 minuten in het midden van de oven.</p>
<p>2/ 42 groene asperges (mini) 2,5 dl slagroom 100 gr spinazie 100 gr haricots verts 100 gr courgette 90 gr sjalot 55 gr boter 100 gr broccolirosjes</p>	<p>2/ GROENTERAGOÛT Snij de onderste stukjes van de asperges. Snij de asperges in lengte doormidden en bewaar de toppen (voor garnering) en snij de overige stukken in ruiten. Blancheer de groente beetgaar. Snijd de haricots verts en de courgettes in julienne. Snipper de sjalotten. Meng de slagroom met de ontdooide spinazie. Smelt de boter en smoor de sjalot glazig. Voeg de groenten en de spinazieroom samen en verwarm dit. Zo nodig op dikte brengen met aardappelmeel. Breng de ragoût op smaak met peper en zout.</p>
<p>3/ Schillen van goed gewassen aardappels (zie 1)</p>	<p>3/ GEFRITUURDE AARDAPPELSCHILLEN Dep de aardappelschillen goed droog en frituur ze knapperig in de hete olie. Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi ze met zout.</p>



4/

1 bakje tuinkers



4/PRESENTATIE

Neem de broodjes uit de vormpjes en vul ze met de groenteragoût. Zet ze op verwarmde borden en garneer met tuinkers en aardappelschillen (krullen).



5^E GANG JOUE DE VEAU ET CÉLERI-RAVE


BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 3 kg kalfswang 6 waspeentjes 2 ½ stuks medium prei 750 gr knolselderij 100 gr tomaten puree 0,7 l rode kookwijn 90 gr bloem 1,4 l runderbouillon Olijfolie 4 laurier blaadjes 4 takjes tijm Peper en zout</p>	<p>1/KALFSWANG Maak de kalfswangen schoon en verwijder zoveel mogelijk zenen en ongerechtigheden. Snijd de waspeen en selderij brunoise, Snijd de prei in fijne ringen. Kruid de wangen met peper en zout, bak ze in de olie snel bruin. Haal het vlees uit de pan. Bak in dezelfde pan de prei, knolselderij en de waspeen lichtbruin. Roer de tomatenpuree er doorheen en bak tot alles bruin is. Bestrooi het met de bloem, laat even garen, en doe er dan de rode wijn en de bouillon bij en laat het kort koken. Leg de wangen in de pan en voeg de laurier en tijm toe, laat het geheel met de deksel op de pan 3 uur garen. Roer regelmatig in de saus om aanbranden te voorkomen! Haal het vlees uit de pan en snijd het in plakken. Bewaar de saus.</p>
<p>2/</p>	<p>2/SAUS Druk de saus door een zeef en reduceer de saus nog wat. Breng de saus op smaak</p>
<p>3/ 1 kg knolselderij 300 gr. aardappel 3 dl volle melk 1 dl room 3 jeneverbessen Scheut Gin Peper en zout</p>	<p>3/SELDERIJ PUREE Knolselderij en aardappelen schoonmaken en in blokjes snijden. Kook de selderij en aardappelen in het melk/room mengsel met de jeneverbessen gaar. Laat goed uitlekken in zeef. Bewaar wat vocht. Maak er met de pureeknijper puree van. Breng op smaak met peper en zout en een scheut Gin. Doe het geheel over in een spuitzak met grove kartel en houd warm</p>
<p>4/ 2 st medium prei 2 st winterpeen</p>	<p>4/ GROENTEN Snij de wortel en prei in fijne julienne. Frituur de wortel en prei in een metalen frituurnestje of wok het in de olie. Laat uitlekken op keukenpapier.</p>
<p>5/</p> 	<p>5/ PRESENTATIE Nappeer een spiegel van saus op een warm bord, leg daarop 2 of 3 plakjes vlees. Spuit 3 kleine rozetten met de selderijpuree ernaast. Garneer met het wortel/preinestje.</p>



6^E GANG CHOCOLADETAART MET PISTACHE IJS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 325 g boter 225 g suiker Snufje zout 575 g bloem, gezeefd Rasp van 1 sinaasappel 3 grote eieren 65 cocoa-poeder</p>	<p>1/DEEG Vet een lage (spring/quiche-)vorm, doorsnede 26 cm, in met een beetje boter. Roer voor het deeg de boter, suiker en zout door elkaar. Spatel vervolgens de bloem, sinaasappelrasp, eieren en cocoa-poeder door het mengsel. (evt. met keukenmachine ,K-blad) Zodra het mengsel de structuur van broodkruim heeft, dan het deeg zo kort mogelijk met de hand kneden tot een bal en deze met bloem bestuiven. Kneed niet te lang, anders wordt het elastisch en taai, i.p.v. zanderig. Verpak het deeg in plasticfolie en leg minimaal 1 uur in de koeling. Rol daarna het deeg uit en bekleed de taartvorm. Zet een 0,5 uur in de vriezer. Verwarm de oven voor op 180° C Bak de taartbodem ong. 15 minuten in het midden van de oven totdat hij stevig is en biscuitachtig. Haal hem uit de oven en verlaag de temperatuur naar 170° C</p>
<p>2/ 100 g ongez. pistachenoten 350 g melk 4 eidooiers (zie soep) 150 g suiker 350 g slagroom</p>	<p>2/PISTACHE IJS Verwarm de oven voor op 150 ° C Verdeel de pistachenoten op een met bakpapier bekleedde bakplaat, en rooster ze voor 10 minuten in de oven. Vermaal de pistachenoten direct tot gruis in blender/cutter. Voeg de vermaalde pistachenoten direct toe aan de melk hierdoor verlies je geen smaak. Verwarm de melk met suiker, eidooiers en de vermalen pistachenoten tot 85 graden, laat het niet koken! Haal de pan van het vuur zodra de het mengsel gaat binden ('dunne vla') en meng de slagroom er doorheen Zet in koeling. Zet de ijsmachine aan en schenk de compositie in de al draaiende ijsmachine. Draai tot een stevig ijs.</p>
<p>3/ 2 dl volle melk 5,5 dl slagroom 65 g suiker 350 pure chocolade - 3 grote eieren</p>	<p>3/TAARTVULLING Breng melk, room en suiker op laag vuur al roerend aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de chocolade erdoor totdat deze is gesmolten. Voeg de eieren erbij en klop nogmaals goed door. Schenk de vulling in een kan. Zet de gebakken bodem terug in het midden van de oven, trek voorzichtig het rooster met de taartbodem een stukje naar je toe. Schenk de vulling in de vorm Bak de taart 15 minuten. Hij is gaar als de vulling in de midden nog een beetje lobbijg is Houd er rekening mee dat de taart tijdens</p>



	<p>het afkoelen verder opstijft. De vulling mag niet te gaar worden, deze behoort in het midden smeugig te zijn.</p>
<p>4/</p> 	<p>4/PRESENTATIE</p> <p>Snijd de taart in het benodigde aantal punten met een warm droog mes. Dus dompel in heet water, droog met schone theedoek en snijd een punt. Herhaal dit voor iedere punt die men snijdt. Serveer deze met een mooi bolletje ijs.</p>