



**November 2018**

**4-gangen menu**

**Oester varianten | Thaise yoghurt | Kaffir | Nam Kee**

**Soep van topinambur & Rucola | Gerookte Tofu | Steranijsolie | Citroenzeste**

**Gerookte Eend | Chinees vijfkruidenpoeder | Groenten | Sinaasappelsaus**

**Szechuan ijs | Tapioca | Kokos | Mango | Ananas**

Menusamenstelling: Alex van den Doel

Eet smakelijk!



## Oester varianten | Thaise yoghurt | Kaffir | Nam Kee

Voorgerecht voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 14.00 uur / 20.00 uur

Apparatuur: Stoomoven 100°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Thaise yoghurt</b> 500 ml griekse yoghurt 16 g koriander 16 blaadjes munt 5 el sushi-azijn 3 el vissaus 2 el limoensap	<b>Thaise yoghurt</b> Hak de munt en koriander en meng alle ingrediënten in de Magimix tot je een fijne yoghurt hebt.
<b>kaffirvinaigrette</b> 30 ml water 25 g suiker 25 ml limoensap 4 kaffirblaadjes 75 ml olijfolie 75 ml druivenpitolie	<b>kaffirvinaigrette</b> Hak de kaffirblaadjes. Maak eerst een marinade van de eerste 4 ingrediënten en voeg daarna de oliën toe tot een vinaigrette.
<b>Oesters (1)</b> 11 Zeeuwse platte oesters 80 g zwarte bonen 8 g knoflook 1 tl gemberwortel 1 rode peper 2 el oestersaus 1 bosui zonnebloemolie	<b>Oesters (1)</b> Hak de zwarte bonen, knoflook, gemberwortel en rode peper. Doe een flinke scheut olie in een wok en fruit de gehakte ingrediënten. Voeg de oestersaus toe en laat 15 minuten zachtjes sudderen. Steek de oesters open ( <a href="https://www.youtube.com/watch?v=lk_SPUKeBjs">https://www.youtube.com/watch?v=lk_SPUKeBjs</a> ) en giet het vocht (zeewater) af, snijd de oester los en draai om. Snijd de bosui fijn in ringetjes en bewaar.
<b>Oesters (2)</b> 22 Zeeuwse platte oesters	<b>Oesters (2)</b> Steek de oesters open, haal uit de schelp en snijd in drieën.

### Afwerking en presentatie

22 Shisoblaadjes  
Kaffirzeste



### Afwerking en presentatie

Neem de donkere (tegel) borden. Stoom oesters (1) voor 3 minuten in de schelp in de stoomoven op 100°C. Nappeer de oesters met de zwarte bonen saus en garneer met fijn gesneden bosui.

Gebruik voor de andere oesters de oesterschelp als soort van mal (yoghurt moet ongeveer zelfde vorm als oesterschelp krijgen, zie foto) voor de vorm van de yoghurt / schep met een lepel de yoghurt op het bord in de vorm van oester (kan ook zonder "mal"). Maak **2** vormen.

Plaats de oesterdelen (3\*2) hierin /op. Sprenkel de vinaigrette hierover. Werk af met kaffirzeste en shisoblaadjes. Plaats de warme oester (1) ernaast.

## Soep van topinambur & Rucola | Gerookte Tofu | Steranijsolie | Citroenzeste

Tussengerecht voor 11 personen

Uitvoering: 1 à 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 14.45 uur / 20.45 uur

Apparatuur: rookoven

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Soep van topinambur</b> 800 g topinambur 80 g rucola 2 lt kippenbouillon 15 tenen knoflook 10 bosuien 2 eieren 2 el mirin 500 g Griekse yoghurt peper en zout	<b>Soep van topinambur</b> Schil en was de topinambur en snijd in blokjes (2cm). Hak de knoflook fijn. Doe samen in een grote pan met de rucola, bouillon en paar snufjes zout. Breng alles aan de kook en laat de aardperen ca. 25 minuten koken tot gaar. Snijd ondertussen de bosuien overlans doormidden en snijd in kleine blokjes. Breek de eieren in een grote mengkom en klop de yoghurt erdoor. Zet weg tot eindbereiding.
<b>Gerookte tofu</b> 1 blok tofu (300g) 2 dessertlepels rookmot	<b>Gerookte tofu</b> Prepareer de rookpan. Zodra de houtmot begint te roken, tofu toevoegen en ca. 5 minuten roken tot de tofu een mooie lichtbruine kleur heeft. Geef de rookpan door aan gang Gerookte Eend.
<b>Steranijsolie</b> 10 stuks steranijs 70 ml olijfolie	<b>Steranijsolie</b> Maal de steranijs in de Magimix of koffiemolen, zeef en meng dit met de olie.
<b>Citroenzeste</b> 2 citroenen	<b>Citroenzeste</b> Rasp de citroenen en bewaar de zeste tot eindbereiding.
<b>Afwerking en presentatie</b> nootmuskaat 30 g rucola (de mooie blaadjes)	<b>Afwerking:</b> Breng de soep tot tegen de kook. Schep een opscheplepel soep bij de yoghurt en roer flink. Voeg op deze wijze de helft van de soep aan de yoghurt toe. Giet het warme yoghurtmengsel onder voortdurend roeren bij de soep. Breng de soep tot tegen de kook aan en laat zo 2 minuten staan. Proef en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Roer de bosui erdoor.  <b>Presentatie:</b> Pak diepe borden en schep hier de soep in. Garneer met rucola, de citroenzeste en werk af met paar druppels steranijsolie en voeg de tofu toe.

## Gerookte Eend | Chinees vijfkruidenpoeder | Groenten | Sinaasappelsaus

Hoofdgerecht voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 15.15 uur / 21.15 uur

Apparatuur: oven 150°C, sous vide 65°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Chinees vijfkruidenpoeder</b> 5 steranijszaden ½ tl hele kruidnagels 1 tl hele venkelzaadjes 1 tl szechuan-peperkorrels 1 tl gemalen kaneel	<b>Chinees vijfkruidenpoeder</b> Pak de echte maatlepels. Maal in de keukenmachine of koffiemolen tot poeder.
<b>Gerookte eendenborst</b> 8 eendenborstfilets zout Chinees vijfkruiden poeder rookmot, 2 dessertlepels	<b>Gerookte eendenborst</b> Verwarm de sous vide tot 65°C. Verwijder het overtollige vet van de eendenborst en snijd om de halve cm kruislings in (tot het vlees, niet erin). Kruid beide kanten met zout en vijfkruidenpoeder. Bereid de rookoven voor na gebruik door de Soep gang (roken tofu). Rook de eendenborsten maximaal 10 minuten in de warme rookoven. Laat afkoelen en trek ze daarna vacuüm en laat ze vervolgens 25 minuten garen in het Sous Vide Systeem op 65°C. Koel direct terug en bewaar tot gebruik in de koeling.
<b>Groenten</b> 8 teentjes knoflook 4 dl halfvolle melk 8 stronken paksoi 150 ml mirin 3 dl lichte sojasaus 2 rode chilipepers 30 g gemberwortel 250 g diepvriesdoperwten 200 g sojabonen 5 lente-uitjes	<b>Groenten</b> Blancheer de knoflook 4 keer in 1dl melk. Gebruik elke keer 1dl verse melk. Hak de knoflook fijn en zet apart. Maak de paksoi schoon en halveer de stronken. Verhit olie in een wok en voeg de paksoi toe. Bak hem 3 minuten aan een kant tot hij bruin kleurt. Keer om en bak de andere kant bruin. Voeg de mirin toe en laat bijna volledig verdampen. Wentel de paksoi erdoorheen. Bak de paksoi helemaal gaar (voeg zonodig nog water toe). Verwijder de zaadjes van de chilipepers en hak fijn. Meng de knoflook met de sojasaus, chilipeper en gember en bewaar voor eindbereiding. Snijd de lente-uitjes in fijne ringen. Gaar de doperwten en sojabonen tot beetgaar en koel terug + bewaar.
<b>Sinaasappelsaus</b> 4 dl (gevogelte)fond (pot) sap van 4 sinaasappels 2 el sinaasappelrasp 3 el honing	<b>Sinaasappelsaus</b> Doe de fond in de pan en laat het de fond wat in koken. Voeg het sinaasappelsap en de -rasp bij de fond, breng het geheel aan de kook, laat verder inkoken en breng de saus op smaak met peper, zout en honing. Klop vlak voor het

<p>70 g boter peper en zout</p>	<p>serveren de in klontjes verdeelde ijskoude boter door de saus.</p>
<p><b>Bloemkoolrisotto</b> 1 witte bloemkool 1 sjalot 0,35 liter sinaasappelsap 10 kaffirbladeren 1 klontje boter</p>	<p><b>Bloemkoolrisotto</b> Haal de bladeren van de bloemkool, snijd de stengel eraf. Snijd de rest van de bloemkool in zeer kleine stukjes tot risotto formaat. Hak de kaffir. Snijd de sjalot brunoise. Zet de sjalot aan. Voeg de bloemkool toe en zet aan. Voeg beetje bij beetje de sinaasappelsap toe, laat het steeds bijna inkoken. Als de bloemkool gaar is, voeg de kaffir en boter toe en breng op smaak (einde). <i>(eventueel extra: bloemkoolstengel schaven in dunne plakjes en marinieren in sushi azijn en zout).</i></p>
<p><b>Afwerking en presentatie</b></p>	<p><b>Afwerking</b> Verhit de paksoi en voeg de doperwten, sojabonen en lente- ui toe aan de paksoi en haal de pan van het vuur. Roer het sojamengsel er doorheen. Warm de saus op en klop er de boter doorheen. Warm de bloemkoolrisotto op. Maak een pan met klein beetje olijfolie heel heet en bak de eendenborst 3 minuten op de velkant en 30 seconden op de filetkant. Trancheer in schuine plakken.</p> <p><b>Presentatie</b> Leg een kleine steekring rechts van het midden van een groot bord en vul met risotto. Leg de groenten speels links van het midden. Verdeel de eendenborst om de risotto aan de rechterkant. Lepel aan tafel de saus erbij / over.</p>

## Szechuan ijs | Tapioca | Kokos | Mango | Ananas

Nagerecht voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad:  |

Uitserveren: 15.45 uur / 21.45 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Tapioca</b> 800ml kokosmelk 2 vanillestokjes 60 g pandanblad 80 g tapioca 80 g suiker</p>	<p><b>Tapioca</b> Breng kokosmelk met vanillestokjes en pandanblad aan de kook en haal van het vuur. Laat 30 minuten trekken en zeef dan de massa. Breng opnieuw aan de kook en voeg tapioca toe; laat zachtjes kokend en regelmatig roerend garen. Voeg als de tapioca gaar is de suiker toe en laat nog 5 minuten doorkoken. Stort de tapioca op een plaat en laat in de koeling helemaal afkoelen.</p>
<p><b>(Szechuan) ijs</b> 9 g gemalen Szechuan pepper 240 g eidooier 480 ml room 240 ml melk 180 g suiker 300 g glucosestroop</p>	<p><b>(Szechuan) ijs</b> Breng de room met de melk, suiker en de glucose aan de kook. Giet de helft ervan al roerend op de eidooiers. Giet dit mengsel weer terug in de pan en verwarm tot het iets dikker wordt. Meng er van het vuur af de peper doorheen. Laat afkoelen en draai in de machine tot roomijs. (evt voor vorm, net voor einde uit ijsmachine halen en dan in ronde siliconenvormen in vriezer).</p>
<p><b>Mangosorbet</b> 1 kg mangocoulis 2 vanillestokjes 50 gram pro sorbet (sosa)</p>	<p><b>Mangosorbet</b> Schraap het merg uit het vanillestokje. Doe mangopuree, vanillemerg en pro sorbet in de Magimix en pureer tot glad. Draai er sorbet van in de machine.</p>
<p><b>Ananas</b> 1 ananas 1 lt water 500 g suiker 1 limoen 1 citroen 1 vanillestokje 5 cm verse gember</p>	<p><b>Ananas</b> Rasp de schil van de citroen en limoen en pers het sap eruit. Schraap het merg uit het vanillestokje. Snij gember in stukjes. Breng alle ingrediënten (behalve rasp) aan de kook en haal van het vuur. Roer citroen en limoen rasp door de siroop. Maak de ananas schoon en snijd het in blokjes van 5 mm. Bewaar de afsnijdsels. Doe ananas samen met marinade in een bakje en laat marinieren tot gebruik.</p>
<p><b>Mango</b> 2 mango's 5 dl water 250 g suiker 3 limoenen</p>	<p><b>Mango</b> Rasp de limoenen en pers het sap eruit. Breng water, suiker en limoensap aan de kook en haal van het vuur. Roer limoenrasp door de siroop en laat afkoelen op ijswater. Maak mango's schoon en snij ze in blokjes van 5 mm. Doe mangoblokjes en marinade in een bakje en laat marinieren tot gebruik. (bewaar afsnijdsels)</p>
<p><b>Ananas-mango gel</b></p>	<p><b>Ananas-mango gel</b></p>

<p>afsnijdsels van mango afsnijdsels van ananas 2,5 dl ananas coulis 15 g verse verveine 6 g agar agar</p>	<p>Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat 2 minuten goed doorkoken en pureer alles met de staafmixer. Stort de massa op een plaat en laat afkoelen en opstijven in de koeling. Als het stijf en koud is de gelei in de Magimix doen en draaien tot een gladde gel. Doe over in een spuitzak.</p>
<p><b>5-spice siroop</b> 100 g honing 2,5 g 5-spice poeder</p>	<p><b>5-spice siroop</b> Breng honing en 5-spice poeder aan de kook en haal van het vuur. Laat 15 minuten trekken en zeef dan door een fijne zeef. Doe over in een spuitflesje.</p>
<p><b>Afwerking en presentatie</b> limoen cress</p>	<p><b>Afwerking en presentatie</b> Maak met behulp van een ring rondjes tapioca midden op de borden. Maak een ring siroop rondom de tapioca. Leg een hoopje mango en ananas tegen de pudding aan. Leg een bolletje szechuan ijs en mangosorbet op het fruit. Spuit toefjes gel rondom en decoreer met limoen cress.</p>