



1^e Gang:



2^e Gang:



3^e Gang:



4^e Gang:



5^e Gang:



6^e Gang:



MET DANK AAN 3^E DONDERDAG BRIGADE

1^e Gang



Eendenborst op asperge-chutney

2^e Gang



Gewokte asperges met gebrande zalm

3^e Gang



Aspergesoep met krab

4^e Gang



Zeebaars à la chinoise

5^e Gang



Lamsrack met asperges

6^e Gang



Vebena-gelei, crème-fraiche-ijs



1^E GANG EENDENBORST OP ASPERGE CHUTNEY

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 2 eendenborsten (tam) boter 1 takje tijm 1 takje rozemarijn 12 gr. honing 28 gr. appelstroop</p>	<p>1/ GEBRAISEERDE EENDENBORST Maak de eendenborsten schoon en snijd een fijne ruit in het vet en bestrooi met wat zout en peper. Hak de tijm- en rozemarijnblaadjes fijn en vermeng met de honing en de appelstroop. Bak de eendenborsten op een hoog vuur even aan. Zet vervolgens vuur laag en braad het vlees op het vet heel zachtjes verder. Als het vet uitgebakken is de borsten draaien en even op de 'vleeskant' smoren. Haal de pan van het vuur. Smeer het tijm-honing mengsel over de warme eendenborsten en pak ze in aluminiumfolie. Leg het pakketje 5 minuten in oven 150° Laat het dan in de folie afkoelen</p>
<p>2/ 4 asperges 15 gr. gember (vers) 1 rode chilipeper 30 gr. suiker</p>	<p>2/ ASPERGE CHUTNEY Schil de asperges (koppen, schillen en onderkant naar de soep!) en snijd in een fijne brunoise. Rasp de gember. Snijd de rode chilipeper in lengte doormidden en verwijder de pitjes. Snijd het vruchtvlies ragfijn. Karamelliseer de suiker licht en voeg daar de gember en chilipeper aan toe. Zet even mee aan en voeg vervolgens de asperges toe.</p>
<p>3/ 28 sprieten bieslook</p> 	<p>3/SERVEREN Snijd voor de afwerking de lauwwarme eendenborst in zeer dunne plakjes. Schep op elk bordje wat aspergechutney Leg daarop enkele plakjes eendenborst. Garneer met bieslook</p>



2^E GANG ASEPERGES MET GEBRANDE ZALM

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 0,75 kg asperges 1 rode chilipeper</p>	<p>1/ ASPERGES Schil de asperges (koppen, schillen en onderkant naar soep!) Snij ze dwars in 3-4 stukken. Snijd deze stukken in de lengte doormidden en snijd deze helften ook weer in de lengte doormidden zodat een grove asperge julienne ontstaat. Verwijder de pitjes uit de rode chilipeper en. snijd het vruchtvlees in kleine brunoise.</p>
<p>2/ Arbequina olijfolie</p>	<p>2/ BORD VOORBEREIDING Smeer, met een kwastje, olijfolie op de borden.</p>
<p>3/ 700 gr. verse zalm Apollo viskruiden (zoutloos) 50 ml. sojasaus 1 eetl. olijfolie ±1 cm. wasabi pasta</p>	<p>3/ GEMARINEERDE ZALM Trancheer de verse zalm in niet te dunne tranches. (ze mogen nog een bite hebben). Verdeel deze over de borden op de olijfolie. Kruid de zalm met wat Apollo kruiden. Laat deze wat intrekken. Meng de sojasaus met de olijfolie en de wasabi pasta goed door elkaar, zorg dat de wasabi volledig oplost en het mengsel egaal is. Smeer de zalmtranches hiermee in. Plaats borden in de koeling.</p>
<p>4/ 40 gr. geklaarde boter 100 gr. zeekraal 100 ml. droge witte wijn</p> 	<p>4/SERVEREN Haal de borden tijdig uit de koeling zodat de zalm op kamertemperatuur komt. Verhit in een wokpan de geklaarde boter. Roerbak hier eerst de asperge julienne (zie 1) in. Voeg dan de zeekraal en het rode pepertje (zie 1) toe. Blus het af met de droge witte win en het soja/wasabi mengsel (zie 3) Bruineer de zalm lichtjes met de brander. Let op dat de zalm niet te gaar wordt. Verdeel de asperge julienne uit de wok over de zalm. Serveer direct uit.</p>



3^E GANG ASPERGESOEP MET KRAB

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ ½ soepkip 100 ml. droge witte wijn 3½ lt. water 150 gr. winterwortel 100 gr. prei 100 gr. ui 1 takje tijm 1 laurierblaadje 1 stuk foelie</p>	<p>1/ KIPPENBOUILLON Zet de kleingemaakte soepkip in een braadpan aan. Doe over in een snelkookpan. Snijd de wortel, prei en ui klein en smoor die even in het braadvocht van de kip. Doe groente bij de kip. Blus het braadvocht met de witte wijn en voeg dit ook bij de kip. Voeg het water toe en breng aan de kook. Schuim het af en voeg tijm, laurier en foelie toe. Sluit de snelkookpan en laat 1 uur trekken. Zeef de bouillon.</p>
<p>2/ aspergeschillen</p>	<p>2/ ASPERGEBOUILLON De koppen van de asperges in lengte doormidden snijden en zet deze in koud water apart. Doe schillen en onderstukjes van de amuse, voor- en hoofdgerecht bij de kippenbouillon en laat het ca. 30 min., tegen de kook aan, trekken.</p>
<p>3/ 75 gr. bloem 50 gr. boter</p>	<p>3/ WITTE ROUX Maak een witte roux van de boter en de gezeefde bloem.</p>
<p>4/ Aspergebouillon (zie 2) 3 kippenbouillonblokjes 150 gr. shiitake Aspergekoppen (zie 2) 1 dl. room Roux (zie 3)</p>	<p>4/ ASPERGEFOND Zeef de aspergebouillon en druk alle vocht uit de schillen. Voeg de bouillonblokjes toe en laat inkoken tot 2½ liter. Tegen het uitserveren de aspergekoppen en shiitake ca. 5 min. garen in aspergebouillon, Haal uit de bouillon en houd warm. Voeg hierna de room toe. Voeg dan, beetje bij beetje, al roerend de roux toe tot de soep de juiste dikte heeft. Breng eventueel op smaak met zout en peper uit de molen.</p>



5/

3 takjes dragon

Aspergekoppen (zie 4)

Shiitake (zie 4)

250 gr. krabvlees (1 blikje)

Aspergefond (zie 4)



5/ SERVEREN

Hak de dragonblaadjes fijn.

Leg aspergekoppen in een warm bord. Leg daar wat shiitake tussen. Verdeel krabvlees over de borden.

Schep voorzichtig de hete aspergefond over de borden. Garneer met dragon.



4^E GANG ZEEBAARS À LA CHINOISE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 40 gr. boter 1 sjalotje 2 teentjes knoflook 250 gr. zwarte venus rijst 50 ml. droge witte wijn 600 ml. kippenbouillon (blokjes)</p>	<p>1/ ZWARTE VENUS RIJST Verhit de boter in een grote pan en laat daarin het fijngesneden sjalotje en teentje knoflook even zweten. Spoel de zwarte Venus-rijst goed af. Voeg de rijst bij het sjalotje en laat ven, af en toe omscheppend, gaan. Voeg de witte wij toe. Laat weer even gaar. Doe er de kippenbouillon bij. Laat het geheel, op een klein vuur, zachtjes garen.</p>
<p>2/ 15 gr. gedroogde zeewier 200 ml. Dashi bouillon 15 gr. gedroogde zeewier 1 tl. garnalen-vissaus</p>	<p>2/ ZEEWIERMARINADE Marineer de 15 gr. gedroogd zeewier in de Dashi bouillon. Breng aan de kook en giet de Dashi bouillon op het andere gedroogde zeewier zodat het volledig onderstaat. Laat ca. ½ uur staan en pureer het dan heel fijn, zeef het en breng op smaak met de garnalen vissaus.</p>
<p>3/ 400 ml. arachideolie 14 stukjes zeebaars (70 gr elk)</p>	<p>3/ ZEEBAARS Verwarm de oven voor tot 170° Verwarm de arachideolie tot 210°. Leg de zeebaars, tegen het uitserveren. met de vel naar boven op een rooster. Plaats een bakplaat hieronder voor opvangen van de olie. Giet de hete arachideolie over de vel. Hierdoor wordt de vel krokant en wordt de vis gegaard. Eventueel enkele keren herhalen. Plaats de zeebaars in de oven en laat ca. 4 min. garen.</p>
<p>4/ 1 citroen (rasp ervan) Zeewiermarinade (zie 2) Zwarte venus ijs (zie 1) 1 bakje Salicornia Cress (= zeekraal) Arbequina olijfolie Zeebaars (zie 3) Zeezout</p>	<p>4/SERVEREN Bestrooi de vis op de velzijde met de rasp van de citroen. Haal de witte kant van de zeebaars door de marinade. Plaats een steekring van ±10 cm op het midden van het warme bord. Leg een laagje rijst in de ring, strooi daar ruim de Salicornia Cress over. Druppel er vervolgens wat olijfolie over en plaats de zeebaars in het midden van de ring. Strooi wat zeezout over de vis, verwijder de ring en serveer direct.</p>





5^E GANG LAMSRACK MET ASPERGES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 28 witte asperges	1/ ASPERGES Schil de asperges en verwijder de onderkanten (schillen + onderkant naar de soep). Voor uitserveren kook de asperges 8 minuten. Zet warmtebron uit en laat asperges 15 min. na garen.
2/ 1 kg. rundbotten 1 prei 1 wortel ¼ knolselder 2 uien 2 teentjes knoflook 2 dl. rode wijn 2 l koud water 4 vleestomaten 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 3 laurierblaadjes	2/ LAMSSAUS Braad de botten in wat arachideolie in een braadslee aan. Zet de botten over in een snelkookpan. Doe fijngesneden prei, wortel, knolselder, uien en knoflook in de braadslee en zet even aan. Doe dit bij de botten. Schenk rode wijn in de braadslee en roer hiermee het aanbaksel los. Laat wijn iets verdampen en voeg bij de botten. Breng de wijn in snelkookpan aan de kook en voeg er het koude water bij. Schuim zorgvuldig af. Voeg dan de vleestomaten, tijm, rozemarijn en laurier toe. Breng aan de kook, sluit de pan en laat ca. 60 min. gaan. Zeef de bouillon en kook in tot ca 5 dl. fond.
3/ Lamsrack, totaal 28 botjes Olijfolie (om te bakken) 2 takjes tijm 1 takje rozemarijn 2 teentjes knoflook 100 gr. boter	3/ LAMSRACK Maak de botjes van de lamsrack schoon. Snijd het vet van de lamsrack kruiselings in. Bestrooi met zout en peper uit de molen. Bak de lamsrack op de vetkant in de olijfolie rustig en gelijkmatig aan. Keer de lamsrack om en bedruip regelmatig met het bakvet. Snijd takjes tijm, rozemarijn en de knoflook fijn. Verwijder het braadvocht en voeg nu de boter en de kleingesneden kruiden toe. Bedruip het vlees met de boter en de kruiden. Zet het, met aluminiumfolie afgedekt, apart.
4/ 50 gr. crème fraîche 3 eieren Boter, (om in te vetten)	4/ ASPERGEFLAN Snijd van alle asperges (zie 1) nogmaals ± 5 cm van de onderkant en draai die tot een gladde massa. Vermeng 340 gram van deze puree met de crème fraîche en de eieren. Breng op smaak met zout en peper uit de molen. Stort de massa in een met boter ingevette schaal. Let op: oppervlakte moet voldoende zijn om er 28 rondjes (2cm) uit te steken. Gaar de flan (=puddingtaart) ca. 45. min. in oven (100°)



<p>5/ 700 gr. pastinaak 100 gr. aardappelen 200 gr. peer 3 takjes tijm 15 gr. boter 35 gr. room ½ citroen (sap ervan)</p>	<p>5/ PASTINAAKPUREE Kook de stukken pastinaak, aardappel en peer met de tijm en wat zout in water in ca. 20 min. gaar. Giet af en laat goed uitlekken. Verwijder takjes tijm. Doe mengsel in keukenmachine, voeg de boter toe en pureer glad. Voeg geleidelijk de room toe, zodat u een mooie, gladde puree krijgt. Schep puree terug in de pan en verwarm ze, al roerend, op een laag vuur. Breng op smaak met zout en peper en wat citroensap.</p>
<p>6/ 28 peultjes</p>	<p>6/ PEULTJES Verwijder de puntjes en de 'draad' van de peultjes. Wok de peultjes, voor uitserveren, in 3 – 5 min. beetgaar.</p>
<p>7/ Lamsrack (zie 3) Lamssaus (zie 2) 2 dl. rode port 8 gr. honing Flan-rondjes (zie 4) Pastinaakpuree (zie 5) Asperges (zie 3) Peultjes (zie 6)</p> 	<p>7/ SERVEREN Zet de lamsrack ca. 15 min, in de oven (80°). Haal uit de oven en laat met vetkant naar boven op een met aluminiumfolie bekleed plateau uitlekken. Maak lamssaus af met de port, honing, zout en peper uit de molen. Verwarm de flanrondjes 2 min in de oven Leg een dotje pastinaakpuree op het warme bord en zet 2 lamsbotjes ertegen. Nappeer met witte asperges, lamssaus, peultjes.</p>



6^E GANG CRÈME FRAÎCHE IJS MET CHOCOLADE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 200 ml. volle melk 200 ml. room 150 gr. kristalsuiker 15 gr vanillesuiker Snufje zout 4 eidooiers 100 gr. crème fraîche ½ citroen (sap ervan) Ijsblokjes water (koelen)</p>	<p>1/ CRÈME FRAÎCHE SORBET Vul grote kom voor de helft met ijsblokjes en water. Breng de melk, room, kristalsuiker, vanille extract en het zout tot nét aan de kook. Klop de eidooiers in een kleinere pan los. Giet het warme melkmengsel in delen, en al kloppend, bij de eidooiers. Deze massa 'au bain-marie' kloppend laten binden. Giet door zeef in een kom geplaatst in het 'ijsbad'. Als het geheel is afgekoeld, beetje bij beetje citroen sap en crème fraîche erdoor spatelen. Zet het in het, na goed doorroeren, tot gebruik in de koeling</p>
<p>2/ 250 gr. aardbeien 50 gr. kristalsuiker 50 ml. balsamicoazijn</p>	<p>2/ BALSAMICO AARDBEIEN SAUS Snij de aardbeien in stukjes. Leg ze in een ovenschaal. Meng de suiker en azijn en giet over e aardbeien. Zet de schaal ±20 min in oven (200°). Laat afkoelen en pureer in blender. Giet door fijne zeef op de pitjes te verwijderen. Zet tot gebruik in de koeling.</p>
<p>3/ Crème fraîche sorbet (1) Balsamico aardbeien saus (2)</p>	<p>3/ CRÈME FRAÎCHE IJS Giet de sorbet in de sorbetière en voeg 2/3 van balsamico-aardbeien saus toe. Draai er, voor uitserveren, ijs van.</p>
<p>4/ 250 gr. witte chocolade 1½ eetl. frambozenparels</p>	<p>4/ CHOCOLADE DECORATIES Smelt de chocolade en doe het in een papieren spuitzakje. Spuit, naar eigen idee, op een met bakpapier beklede bakplaat 14 mooie chocolade creaties. Bestrooi deze met de frambozenparels. Laat in de koeling opstijven.</p>
<p>5/ 150 ml room 25 gr suiker 15 gr cacaopoeder</p>	<p>5/ CHOCOLADE- ROOM Klop de room met suiker iets op. Voeg cacaopoeder toe en klop verder tot loblig.</p>



6/

14 aardbeien
½ limoen (sap ervan)
2 eetl. poedersuiker
1 snufje zwarte peper
Choco-room (5)
Crème fraîche ijs (3)
Chocolade decoraties (5)
Balsamico aardbeien saus (2)
14 munttopjes



6/ SERVEREN

Snijd aardbeien in vieren. Meng ze met limoensap, poedersuiker en snufje zwarte peper.
Verdeel de choco-room over de ijskoude borden en leg er een bolletje ijs op.
Bedruip dit met enkele druppels balsamico aardbeiensaus.
Garneer met chocolade decoratie, aardbeien en een munt topje