

**Foie gras,gerookte paling,verloren brood,coulis van Granny Smith  
Oester,zeewier,dashi**

**Kalfstong,gele raapjes,trompette de la Mort,aardpeer,macadamia  
lauwe vinaigrette van groene kruiden**

**Rogvleugel,zuurkool,rookworst,Chinese kool,zalf van waterkers.Dijonaise  
Krokante ananasbeignets,tropisch fruitslaatje.**

### **Foie gras en gerookte paling ,verloren brood en coulis van Granny Smith**

#### **Verloren brood :**

**Nodig :** melk 2 eieren            boter maisolie            vanille suiker    oud wit brood

#### **Bereiding :**

Neem een ruime mengschaal en breek hierin de eieren. Klop de eieren even los met de garde.  
Voeg een flinke scheut melk en de vanillesuiker toe.

Roer het mengsel grondig en zet het even opzij.

Verwijder ook de korstjes van het brood

Smelt een klontje boter in een braadpan of koekenpan op een matig vuur met wat maisolie

Haal de broodjes even door het eiermengsel en leg ze meteen in de pan.

Bak het verloren brood aan beide zijden goudbruin en licht krokant. Controleer het vuur,  
zodat de boter niet verbrandt. Reken een baktijd van ongeveer anderhalve minuut per zijde.

Verdeel de gebakken sneden brood in lange staven van 3 cm op 0.5 cm en de dikte van het  
brood. Bewaar. Vorzie twee staafjes per persoon.

De foie gras wordt gesneden allemaal in dezelfde maat die past op de twee staafjes verloren  
brood.

De gerookte paling idem dito.

#### **Coulis van Granny Smith**

Schil 3 appels en verwijder het klokhuis. Verdeel in stukken en gaar in een  
suikersiroop(50gram/50 ml) met het sap van 1 citroen,gedurende +/- 10 minuten.

Koel en pureer , zeef en bewaar.

#### **Service**

Op een bordje deponeren we twee staafjes verloren brood, op dit brood de foie gras en op de  
foie de gerookte paling,we ronden af met de coulis van Granny Smith.

#### **Oester ,zeewierslaatje en espuma van dashi**

**Oesters :** Open de oesters en bewaar ze eventjes in hun eigen sap. Filter wat van het sap en  
gebruik het voor de espuma.

#### **Espuma van dashi :**

Maak de dashi bouillon en zeef .

Giet in een sifon 300 ml roon, 150 ml dashi bouillon en 50 ml oestersap,schud goed op en  
voeg een kogel toe en laat rusten in de koelkast.

### Zeewierslaatje

Spoel de hiziki af en laat het weken in water tot het 10 keer zo groot is geworden. Dat duurt circa 30 minuten. Giet af en knijp er voorzichtig het overtollige water uit. Verwijder eventueel harde stukjes en hak, snijd of knip het in grote stukken. Doe in een kom. Meng met de gesneden sjalot, sojasaus, sushi azijn, mirin, sesamololie, cayennepeper en het zout. Proef en voeg zo nodig zout of peper toe. Bewaar.

### Service :

Deponeer wat zeewiersla in de oesterschelp, hier bovenp de verse oester en spuit af met wat espuma aan de zijkant ,versier met eenblaadje koriander.

### Carpaccio van kalfstong,gele raapjes,trompette de la Mort,Macadamia, crème van aardpeer en lauwe vinaigrette van groene kruiden

Lauwe vinaigrette :150 ml bouillon van de kalfstong,peterselie, gesneden augurk,bieslook,sjalot , 100 ml olijfolie , 100 ml dragon azijn

Versnipper de sjalot, de augurken , de peterselie , de bieslook en roer alles met een garde door de warme 150 ml gezeefde en ontvette kalfsbouillon, Kruid af met versgemalen witte peper en zout en werk op met de olijfolie.en eindig met de dragonazijn die de vinaigrette zal binden.

Doe er de peterselie, de augurken en de bieslook bij.

**Verwarm de vinaigrette niet hoger dan op 40-45 °C, anders verliest ze haar kleur, haar smaak en haar aroma.**

### Trompettes de la Mort

Kuis de paddestoelen op, verwijder zand en vieze stukken, verdeel in zo mogelijkjes gelijke stukken Bak de trompettes de la mort kort in mycrio en boter. Kruid met peper en zout.

Crème van aardpeer aardperen – boter –room melk water pezo

Schil de aardperen ,kook ze gaar in water + melk, giet ze af,laat even drogen? Cutter de aardperen samen met boter en wat room,kruidt met pezo en wat nootmuskaat. Steek in een spuitzak die je kan warm houden.

Gele raapjes boter-suiker-gevogeltefond -pezo

Schil de raapjes en verdeel n gelijke stukken, stoof de raapjes lichtjes aan in boter en gaar in gevogeltefond gedurende +/- 15 minuten met wat extra boter en wat suiker Kruidt met pezo. Bewaar.

### Kalfstong :

Laat de tong degorgeren gedurende 24 uur in gezouten water.

Bereid een klassieke gevogelte bouillon met wortel, selder, ui en prei. Voeg extra smaak toe met tijm, laurier, peper, kruidnagel en look. Leg de kalfstong in de ketel met warme bouillon en laat het vlees tot 3 uur garen op een zacht vuur.

Laat afkoelen in de bouillon. Haal de tong eruit en ontdoe van vel en vieze stukken, probeer wel mooie tong te behouden. Alles snijden we eruit en we houden de stukjes vlees apart. De tong laten we opstijven in de koelkast en versnijden dan in flinterdunne plakjes.

**Macadamia noten** grillen en lichtjes zouten, bewaar

**Service** : op een warm plat bord, strijken we een beetje vinaigrette, daarin leggen we de tong plakjes volledig rond op het bord. Nu de afwerking, een streepje champignons aan de zijkant, enkele stukjes raap aan de andere kant, we spuiten enkele toefjes aardpeercreme naast de champignons en we lepelen nog wat lauwe vinaigrette over de tong en we werken af met wat gegrilde macadamia noten en enkel blaadjes rucola.

**Rogvleugel, zuurkool, rookworst, gekarameliseerde chinese kool, zalf van waterkers. Dijonaise saus.**

**Rogvleugel** garen Rogvleugels van 300 gram per stuk, bloem, pezo, boter, olijfolie

Degorgeer de rogvleugel in de gezouten water.

Verwarm de oven voor op 180°C

Droog zorgvuldig af,

Doe wat bloem op een bord of in een schaal. Bepoeder de rogvleugels met een dun laagje bloem. Kruid ze met wat zout en peper. Klop de overtollige bloem af van de vleugel.

Verhit een scheutje olijfolie in een tefal braadpan en geef de rogvleugels een goudbruin korstje. Smelt tussendoor een klontje boter in de pan. Bak ze één tot twee minuten aan elke zijde. Schenk een scheutje olijfolie in een ovenschotel en leg er de vis in. Gaar de vis gedurende 8 tot 12 minuten op 180°C. (De exacte gaartijd is afhankelijk van de dikte van de rogvleugels)

**Gekarameliseerde chinese kool** chinese kool - siroop water suiker 100gram/100 gram

Breng de suiker met het water aan de kook, roer en **laat afkoelen**. Haal de koolbladeren door de suikersiroop, laat wat uitlekken, leg op een bakplaat en laat 20 minuten in een oven van 150°C karameliseren. Laat de bladeren onmiddellijk op een boterpapier afkoelen en opstijven. Bewaar.

Pocheer de **rookworst** in de verpakking gedurende 20 minuten in heet water.

Verwijder de verpakking en versnijdt de worst in dunne plakjes.

**Zalf van waterkers** : waterkers 3 x 150 gram 200 gram gekookte aardappel boter room

Blancheer de waterkers 1 minuut in gezouten water (+ carbonaatzout).

Koel af in ijswater en mix met room en boter. Werk af met peper en zout.

Meng met de warme gekookte aardappels en draai af in de thermomix.

Doe de crème in een spuitzak.

**Dijonaise saus** 4 dooiers 250 gram boter 2 eetlepels water of witte wijn  
Enkel druppels citroensap 2 soorten mosterd.

**Bereiding**

Laat de boter op een zeer zacht vuur smelten in de steelpan, bij voorkeur au bain-marie .  
Doe de dooiers in de sauspan samen met het water, citroensap, peper en zout.  
Klop even los met de garde.  
Zet de sauspan op een matig vuur en klop de eidooiers krachtig op tot een schuimige massa totdat de eieren beginnen te binden. Zet het vuur lager of neem de pan van het vuur en giet onder voortdurend roeren de boter in een dun straaltje bij de saus, zorg dat de melkwei (het witte bezinksel) in de pan blijft.  
Klop de saus verder op het vuur tot ze voldoende gebonden is: je moet met de garde een ‘lint’ in de saus kunnen trekken.  
Los de beide mosterd soorten op in wat warm water en roer los.  
Voeg mosterd toe naar smaak.

**Choucroute** : 3 pakken van 500 gram rieslingwijn jeneverbes kruidnagel  
Uien laurier

Stoof de uien zacht in de gesmolten boter, voeg de kruiden toe, laurier, jeneverbes geplet, kruidnagel en laat eventjes meestoven.  
Blus met de riesling wijn en laat 20 minuten garen. Bewaar tot de service.

**Service :**

Op een warm bord, in grote ring deponeren we de warme choucroute, aan de binnenkant van de ring plaatsen we sneetjes rookworst rondom de ring trekken we een cirkel van de waterkers zelf. Verwijder de ring en deponer de rog op de choucroute en werk deze af met de in sliertjes verdeelde gekarameliseerde chinese kool.

**Krokante beignets van ananas**

Nodig ; juist afgewogen aub

150 g bloem	1 theelepel bakpoeder en 2 theelepels maïzena	140 ml melk
20 g suiker	2 eieren	250 gram panko
eetlepel arachideolie	zout	1 ananas
		saffraan /vanillesuiker groene munt

**Bereiding :**

Scheid de eieren. Meet de juiste hoeveelheid melk af en voeg er de arachideolie bij.  
Van de eidooiers en de suiker gaan we **een ruban kloppen**.  
Voeg beetje bij beetje de suiker toe aan de eidooiers terwijl je klopt.  
De ruban is klaar wanneer er zich een lint vormt wanneer je de klopper opheft.  
Schenk het mengsel van melk en olie erbij. Zeef dan voorzichtig de bloem erin (door de bloem te zeven voorkom je klonters). Voeg de vanillesuiker en saffraan toe.  
Voeg een klein snuifje zout toe en roer alles goed om tot je een egaal beslag krijgt.

Klop vervolgens de eiwitten tot sneeuw. (Een snuifje zout kan helpen om het eiwit sneller stijf te kloppen.)

Spatel het opgeklopte eiwit voorzichtig onder het beslag, zodat het mooi luchtig blijft. Het eiwit zorgt ervoor dat de beignets krokant bakken maar binnenin toch luchtig blijven.

Schil de ananas

Snij mooie gelijkmatige schijfjes van ongeveer 1 cm dik e verwijder het harde binenste.

Verhit de friteuse tot 170°C.

Dep de ananasringen zo droog mogelijk. Leg elke ring eerst in het beslag, draai om en klop af als je het er uit haalt. Leg de ananasschijven vervolgens in de panko.

Bak onmiddellijk in de olie goudbruin aan beide kanten.

Laat uitlekken op keukenpapier.

**Tropisch fruitslaatje :** Mango – papaya- pomelo – limoen

Schil alle vruchten en versnijdt in gelijke stukjes, meng met de suikersiroop en limoensap, voeg ook wat extra zeste van limoen toe. Bewaar in de koelkast.

**Service :**

Deponeer wat van de fruitsla op een bord, werk af met groene muntlaadjes , tegen aan de vers gebakken en warme ananasbeignet met wat bloedsuiker eroverheen. Serveer