

## Kertsdegustatie 19 december 2024

Rode biet- laatje- skyr  
Zalm – kwepie- yuzu  
Coquiles, zeekraal, blanke boter  
Eendenlever, brioche, tuinraap, glühwein, peperkoek  
Reebok, schorseneer, aardpeer, groene kool en oestzwam, jus met rozemarijn  
Kaki, geitenkaas, blauwe bes

### Rode biet- maatje- skyr

**Nodig :** kleine rode bietjes, skyr, sinaasappel, maatjes haring, notenolie, koolzaadolie, dille  
Bereiding:

Skyr : meng de skyr met de zeste van de sinaasappel en fijn gesneden dille, pezo en bewaar.  
Maak de vinaigrette, 2 delen sinaassap en 2 delen notenolie en 2 delen koolzaadolie of andere olie, pezo

**Bereiding :** Versnijdt de rode biet in flinterdunne schijfjes , stoom de schijfjes gedurende enkele minuten, koel af in de vinaigrette en laat even marinieren.

De maatjes wrijven we goed in met olie en deze branden we af met de Bunzen brander, bewaar. We versnijden de matjes naargelang de grootte in hapklare stukjes, bewaar.

**Service :** we gebruiken een aperitief bordje ,we plaats en enkel rode biet schijfjes, dan het gebrande maatjes en we werken af met een quenelle van de kruidige skyr, afwerken met een klein takje dille.

### Zalm – kwepie - yuzu

**Nodig:** verse zalm 350 gram verse zalm , 100 gram gerookte zalm, mirin, lente ui, miso , beetje wasabi, sesamzaad, kwepie mayonaisse, koriander

Yuzu gelei : 50 g yuzu, 25 g citroensap, 30 g suiker, 10 g water, 2 g vegetal, 2 g agar-agar

### **Bereiding :**

Maak de gelei van yuzu (op voorhand)

Breng alle ingrediënten aan de kook. Laat het mengsel nadien een uurtje opstijven en mix het vervolgens fijn. Doe in een spuitbusje.

Maak de kwepie of koop deze, we maken ene mayonaisse met sushi azijn door sushi azijn en voegen dashi poeder toe, beetje wasabi en wat suiker ,afsmaken naar eigen idee, bewaar in een spuitflesje. 1 theelepel suiker, 1/4 theelepel dashi-poeder, 1 eetlepel rijstazijn, sap van 1/2 citroen, dit is de verhouding voor 150 ml mayonaisse gemaakt lmet gele mosterd,

De tartaar : Laat de zalm eventjes vriezen en versnijdt de zalm dan in tartaar stukjes, deze mag redelijk grof zijn, ook de gerookte zalm mag eronbser, afkruidne met wat wit van de lente ui, en u de krui-ding ,w e starten met druppels, mirin, een snuifje wasabi, wat miso, wat mirin, licht sojasaus, echt betrekkelijk weinig ,op het einde de geroosterde sesamzaadjes, opnieuw proeven en dan service

**Service:** op een apero potje ene bolletje zalmtaraar (schepper 1/0 – 20 gram) afwerken met enkel dotjes kwepie en yuzo gelei , een blaadje koriander mag ook als afwerking

## **Coquilles, zeekraal, blanke boter**

**Nodig** : 400 gram zeekraal, 400 gram spinazie vers, boter, zeewier kaviaar, wakame, witte wijn, witte azijn, pezo, coquilles vers; nori vellen, olie

### **Bereiding** :

Open de coquilles en maak ze proper, spoel ze grondig, verwijder de corail en laat ze even bekomen in de koelkast, voor het bakken halen we ze min 20 minuten uit de koelkast, kruidt met pezo en bak de coquilles in micrio en op het einde voegen we wat boter toe, reken ongeveer 1 minuut op elke kant maximum

**Zeekraal en spinazie**: stoof de gewassen en versneden spinazie aan in boter, Verwijder zo nodig de onderste stugge delen en spoel de zeekraal snel schoon onder koud stromend water. Stoof de zeekraal snel aan ook in de boter, meng en bewaar.

### **Blanke boter** :

Laat het zeewier 10 min. weken in koud water, spoel grondig en laat uitlekken. Hak fijn of maak een pasta in de robot met wat witte wijn.

Snipper de sjalot fijn; laat ven glazig worden, voeg 1/2 visfumet en 1/2 azijn toe! Laat tot de helft inkoken. Giet er 1/2 witte wijn bij en laat tot de helft inkoken. Meng er het zeewier onder. Roer de boter beetje bij beetje door de saus., kruidt met pezo.

We kunne nook een pasta maken van de wakamé en op het eind toevoegen of de kaviaar van zeewier.

**Gefrituurde nori vellen** : Verhit een laag olie in een wok. Frituur de noristukjes zo'n 5-10 sec. tot ze oprullen. Laat op keukenpapier uitlekken en bestrooi direct uit de pan met zout.

**Service**: Dresseer op een rond warm bord, wat van het spinazie/zeekraal mengsel, hier boven op de 2 gebakken coquilles en we werken af met op één coquille de zeewier kaviaar en op de andere een gefrituurd nori vel.

## **Eendenlever, brioche, tuinraap, gluhwein, peperkoek; kweeper**

**Nodig** ; 1 kg eendenlever ( diepvries), 500 gram raapjes, room, boter, gluhwein, kruidnagel, kaneel, steranijs, sinaaszeste, gelatinne, peperkoek, kweeper, brioche, grenadine

### **Bereiding**:

**Glühwein gelei**, kook de rode wijn op met suiker, kruidnagel, kaneel, steranijs, en sinaaszeste, zeef de wijn en warm lichtje op, voeg per 400 ml wijn 6 geweekte blaadjes gelatinne roe, strot in een platte schaal, ingewreven met wat neutrale olie en laat opstijven in de koelkast, snijd er nadien rondjes uit. bewaar, op voorhand.

Steek van **de brioche**, mooie rondje uit en laat ze toasten in de oven, ook op voorhand, bij 140 graden en ingewreven met gesmolten boter.

Maak de zalf **van tuinraapjes** in de thermomix en bewaar voor de service met wat room en boter.

**Kweeper**: Versnijdt de kweeperen in kleine blokjes en stoof ze gaar in boter en suiker en voeg wat grenadine siroop toe, bewaar

### **Maak van de peperkoek een crumbel**

50 g peperkoek, 50 g boter, 50 g bloem, 30 g suiker

Doe de peperkoek, de boter, de suiker en de bloem in de blender en mix alles heel kort. Verwarm de oven voor op 180°C. Bedek de ovenschaal met een vel bakpapier of een bakmatje van siliconen. Leg het crumble-deeg op de schaal en druk het aan tot een dikke platte koek.

Bak deze 'koek' goudbruin in een oven van 180°C. Reken ongeveer 15 minuten, al kan je het resultaat best regelmatig controleren. Laat de gebakken crumbel-koek afkoelen en verkruemel.

**Foie gras:** laat de foie gras 1min ½ uur ontdooien en kak deze in een grote tefalpan in micrio en boeter, nie te ver aub, moet nog wat glazig zijn. Bewaar voor de service.

### **Service:**

We trekken een streep raapjes puree op het warme bord, op een warme toast van de brioche(mise en place) plaatsen we een stuk foie gras, vooraan zetten we een schijfje gelei van glühwein en afwerken met enkel kweepeer partjes; lichtjes overstrooien met de peperkoek crumbel

### **Reebok, schorseneer, aardpeer, groene kool en oestzwam, jus met rozemarijn**

**Nodig** ; reebokfilet ontvlied, schoseneeren, aardperen, olie, groene kool, oesterzwammen, aardappel, eieren, zilver uitjes, creme de cassis, suiker, kippenbouillon, boter, pezo

### **Bereiding :**

Ontvlied de reebok filet of controleer op onreinheden. bewaar de afsnijdrels voor de fond  
We zetten deze op met een groenten mirepoix, takjes rozemarijn en bruine fond, laat even pruttelen en zeef, dit wordt de saus ,opkloppen met enkele klontjes boter

**Lasagne van groene kool** savoir, oesterzwammen, boter, noormuskaat

Blancheer of stoom de buitenste bladeren van de groene kool voldoende, bewaar.

Maak van het binnenste van de groene kool een puree met de roerzeef, met wat aardappel en voeg eidooier toe, bewaar.

Bak de oesterzwammen aan in de boter, bewaar

Boter een vuurvaste schotel in, leg de groene kool bladeren onderaan, strijk hierop de koolpuree en daarna de oesterzwammen, mooi open spreiden, opnieuw bladeren van groene koolpuree en oesterzwammen, eindig met de groene kool bladeren. Giet een beetje kippenbouillon in de schotel, we werken of met een mengsel van spek ,paneermeel en boter(cutter de boter met de panko en spek tot een pasta, rol uit russen boterpapier, laat opstijven in de koelkast, leg dit bovenop de lasagne en laat dit in de oven bij 180 graden garen tot een lasagne gedurende 25 minuten garen.

Laat wat afkoelen en we steken uit deze lasagne rondjes uit. Plaats ze op een schotel en zet mise en place voor de service, onderaan wat boter !

### **Gefrituurde aardapper:aardpeer, olie, zout**

Schil de aardpeer en trek met de dunschiller partjes van de aardpeer, deze frituren we bij 175 graden in de olie. Kruiden met zout. Bewaar.

**Crème van schorseneren** :schorseneren, boter, room, pezo en noormuskaat, kippenbouillon

Schil de schorseneren en bewaar in in citroenwater.

In de thermomix : snij de schorseneren in fijne stukjes. en laat garen, voeg kippenbouillon en een beetje room toe, mix het geheel en cutter fijn, boeg enkel klontjes boter en kruidt let pezo en nootmuskaat. Bewaar voor de service.

**Zilveruitjes** : zilveruitjes, crème de cassis, suiker, kippenbouillon,pezo,boter  
Ontdoe de uitjes van de schil, stoof ze zachtjes ana in de boter, voeg toe suiker, kippenbouillon, en de crème de cassis en laat garen tot mooi gekleurd zijn en doordrongen, van de crème de cassis, kruidt met pezo.

Versnijd de reebok filet op gelijke stukken ( 80 gram?), kruidt royaal met pezo en schroei ze dicht op een hete **niet tefal pan**, bewaar en voor de service bak je ze af gedurende 5 minuten in een oven van 150 graden.

**Saus** : de gezeefde saus werken we af met boter en kruiden met pezo en fijn versnipperde rozemarijn.

**Service:** op een warm bord, een rondje van de groene kool, de reebokfilet, en een streep schorseneer puree, enkele zilveruitjes en afwerken met de gefrituurde aardpeer.

### **Kaki, geitenkaas, blauwe bes**

**Nodig** ; 2 rollen bladerdeeg, kaki, blauwe bessen, geitenkaas met citrus, boter, suiker, bloem

**Bereiding** : we bakken eerst een Tarte Tatin van de kaki en blauwe bessen!

Maak een caramel in de bakvorm of **apart in een pannetje** met suiker en een beetje water ongeveer 4/5 en 1/5; voeg wat citroensap toe , giet de caramel in de bak vorm

Schil de kaki en verdeel ze in gelijke stukken en plaats ze in de bakvorm, voeg ook de blauwe bessen toe en daarna het balderdeeg ,druk goed aan en bak de taart in 30 minuten bij 180 graden , laat afkoelen en ontvorm.

Voor **de service** maken we een crumbel van boter, bloem en suiker, laat even rusten, bak af in de oven bij 190 graden gedurende 15 minuten, bewaar

We verdelen de Tatin van de kaki in stukken en we bedekken elk stuk met wat geitenkaas en plaatsen in de oven bij 150 grade ,wanneer warm overstrooien met de crumbel en dienen we op !