

## Partner 2012

**\*Apéro met bloempjes ,Japans en Frans hapje**

**\*Papadum - avocado - spiegelei**

**\*Konijn - tuinbonen - snijbiet – crumble**

**\*Pieterman - kalfsvlees- taleggio - gerookte ham - bloemkool - tuinkruiden - tomaat**

**\*Citroentaart - aardbei - limoncello**

**\*Koffie**

**\*Apéro met bloempjes ,Japans en Frans hapje**

Het aperitief is een rosé schuimwijn waaraan mengsels van hibiscus siroop en angostura bitters worden toegevoegd samen met een hibiscus bloempje.

De hapjes zijn: sushi met vis, groenten, sojasaus en gekonfijte gember en croissant gevuld met prei en ricotta , gerookte ham en kaas , deze worden op voorhand gemaakt door Jozef en Nicole.

**\*Papadum - avocado- spiegelei**

### Nodig

Rijpe avocado	verse koriander	gegrilde rode paprika
Komkommer	kwartelei	papadum
Slaharten	olijfolie	pezo
Limoen	citroen	ijsbergsla

### Werkwijze

Grill de rode paprika's in de oven bij 200° gedurende 25 minuten ,doe in een plastic zak en laat afkoelen, ontdoe de paprika's van het vel en versnij in lange repen, dat zal ik doen op voorhand.

Frituur de papadums zoals aangegeven op de verpakking, duw een kleine pollepel in de papadum zodat je een klein mandje bekomt, bewaar !

Maak een pesto van de verse koriander: 1 teentje look 50 g Parmezaanse kaas 150 g verse koriander 100 ml olijfolie – 100 ml arachideolie sap van 1 limoen zout peper

Doe alles in de blender en laat draaien tot een gladde pesto.

Snij de komkommer middendoor in de lengte en verwijder de zaadlijsten uit de komkommer, Versnijd de stukken komkommer in de lengte in fijnen slierten(+/- 5 cm) en bestrooi met wat zout en laat in een kom wat uitlekken.

Verwijder de schil van de rijpe avocado en snij middendoor, versnijd de avocado ook in fijne reepjes en besprenkel lichtjes met wat limoensap, bewaar samen met de pit voor de afwerking. Verdeel de ijsbergsla in stukken zo groot als de diameter van de papadum(dit is de onderste laag). Versnijd de slaharten in fijnen repen en besprenkel met olijfolie en kruidt met peper en zout.

Vul nu de papadums met de mengeling van de groenten maar leg het grootste accent op de avocado. Werk af met de koriander pesto en bovenop een spiegelei van kwartel(poffertjespan). Werk af met enkele korianderbloempjes en wat fleur de sel op het ei.

### **\*Konijn - tuinbonen -snijbiet**

#### Nodig

Konijnruggen –konijnenbillen – pasta deeg –chorizo – snijbiet –tuinbonen –kippenbouillon-  
bonenkruid- pezo –ricotta –eiwit –chorizo

#### Bereiding :

We maken een canneloni van konijn-snijbiet –ricotta en chorizo, afgewerkt met een crumble van parmezaan

We rollen de pasta deeg uit tot makkelijk hanteerbare vellen .en laten deze eventjes drogen .

We maken, de vulling : we halen het vlees van het konijn van de beenderen en doen dit in de cutter samen met wat eiwit en pezo(goed afkruiden , het moet reeds smaakvol zijn) en we malen dit tot een smeuijge masse,voeg ook wat ricotta toe tot je een soepele massa bekomt, die makkelijk uitrolbaar is. Bewaar in de koeling.

Verdeel de chorizo in kleine stukjes .

Blancheer de snijbiet bladeren eventjes in kokend gezouten water en bewaar.

#### Tuinbonen (fèves)

Tuinbonen peulen en ontvliezen (eventjes blancheren).De boontjes uit de vliezen duwen. De tuinbonen afwerken met een beetje boter, zout, nootmuskaat en versnipperd bonenkruid.

#### Tuinbonensaus:

1 kg tuinboontjes                      2,5 dl room                      bonenkruid versnipperd                      pezo  
+/- 5 dl konijnfond

Maak een fond van de beenderen met extra groenten –wortel-ui-selder-kruidentuiltje-peper

Bereidt de saus: Kook de tuinbonen 15 minuten in de gezeefde konijnenbouillon en de room. Mix en zeef de saus door een chinois. Breng de saus op smaak met bonenkruid, peper en zout.

Maak de crumble : 150 g boter- 125 g bloem - 150 g geraspte parmezaan - 150 g amandelpoeder

Meng in een kom met de vingertoppen de bloem, het amandelpoeder, de boter de parmezaan door elkaar. Spreid de crumble uit op een ovenplaat en bak in de oven gedurende 15 à 20 minuten bij 200°C . Zet opzij

Bereidt de canneloni's

Rol de pasta uit tot vellen van normale dikte (niet te dun)

We nemen een vel pasta en deponeren daar snijbiet op , zorg ervoor dat er voldoende snijbiet is, op de snijbiet doen we een flinke schep konijnenvulling en daarop de stukjes chorizo , rol stevig op (duw de rolletjes aan met een lat bvb ) zodat je stevige rolletjes verkrijgt.

Bewaar de rolletjes eventjes in de koeling

We pocheren de rolletjes **+/- 10 minuten** in kippenbouillon ,wanneer de vulling gaar is haal je de rolletjes uit de bouillon en snij de uiteinden weg, de “rechte” rolletjes verdeel je in siflet zodat iedereen twee rolletjes heeft van ongeveer 3 tot 4 cm hoogte, maar schuin afgesneden dwz dat je canneloni's ongeveer 10 cm lang moeten zijn en dit x 40.

De overgebleven tuinbonen rollen we eventjes door de boter en kruiden we met pezo.

Dresseer: twee schuin afgesneden canneloni's op het bord , rondom de saus en enkele tuinbonen als extra garnituur, werk verder af met vers bonenkruid, een streepje crumble aan de zijkant mag niet ontbreken maar zorg dat de saus niet aan de crumble raakt.

**Pieterman - kalsvlees- taleggio - gerookte ham -bloemkool -tuinkruiden - tomaat**

Bereidt de Pieterman

Snij uit de pietermanfilets in het midden de kleine gaatjes weg. Geef een tik op de filets ,kruidt met peper en bedek ze met de in gerookte ham gerolde taleggio kaas, dan vullen we aan met blaadjes roomse kervel en daar bovenop opnieuw een filet. Deze “gevulde” pietermannen bewaren in de koeling.

Bereidt de kalsvlees/saltimbocca rolletjes

We geven de kalsvleessneetjes een ferme klap met de platte kant van ons bijl, doe dit tussen twee laagjes huishoudfolie, we kruiden de binnenkant met peper, leg enkele blaadjes salie op het vlees.. Leg een sneetje pancetta op de salieblaadjes en rol de lapjes vlees op. Rol ze stevig vast in plastic-folie en bewaar in de koeling. Olijfolie heet laten worden en de sneetjes aan elke zijde een 2-tal minuten bakken. Vlees uithalen en warm houden, verder garen in de oven bij 100°C

gedurende 4 à 5 minuten . Giet de wijn in de pan en breng aan de kook. Tot de helft laten inkoken en bewaar voor de service.

### De tomatensaus

Passata 1000 gram                      3 uien  
Azijn    suiker    laurier-steranijs  
Zongedroogde tomaten op olie- hou minimaal wat stukjes over !

We maken eerst een reductie om toe te voegen aan de tomatensaus van 2 lepels witte azijn en 1 lepel witte suiker(x10) ,laat eventjes inkoken tot een lichte siroop.

Stoof de uien in de olijfolie. Voeg de tomatenpuree toe om het zuur uit de tomaten te halen en laat eventjes stoven. Voeg de tomaten passata, de in stukjes gesneden zongedroogde tomaten , de steranijs en de laurier toe.

Laat rustig stoven ,mix en . steek door een chinois

Kruidt met peper en zout. Werk af met de reductie **naar smaak** . Voor de service voegen we nog fijn gesnipperde salie blaadjes toe.

### Maak de kervelsaus

We maken een witte wijnsaus, sjalot aanstoven blussen met witte wijn en een beetje visfond,laat eventjes inkoken ,dan room toevoegen en laten inkoken .

Blancheer de kervel in gezouten water,ook bicarbonaat toevoegen,gedurende 1 ½ minuut,afgieten en onmiddellijk verfrissen,cutteren in de blender met een likje water zodat we een kervelpuree bekomen zonder stukjes en glad van structuur,bewaren! .

Met deze kervelpuree werken we de saus af voor de service,kruiden met peper en zout en de smaak controleren.

### Risotto

5 kg bouchot mossels – arborrio rijst – parmezaan – mosselbouillon - witte wijn

Gaar de mossels op normale wijze,ui en selder aanstoven ,mossels toevoegen ,kruiden met peper en wat lavas en blussen met witte wijn. Zeef het mosselsap af en bewaar de mossels voor de service en enkele propere schelpen. Leng het zuivere mosselsap mogelijks wat aan met wat visfumet(cotroleren!)

Stoof het fijngehakte sjalotje met de Arborrio rijst tot de korrels quasi transparant zijn. Giet een scheut witte wijn bij de rijst en laat het vocht inkoken. Voeg een pollepel **warme mosselfond** toe en laat al roerend inkoken. Voeg een tweede pollepel toe en herhaal dit proces tot de rijst gaar is. Reken ongeveer 15 à 20 minuten.

Haal de risotto van het vuur en meng met de geraspte parmezaan..

Laat twee minuten rusten maar zorg dat deze niet verder gaart,anders wordt deze te droog (stoppen eventueel in een koud waterbad)

## Bloemkool

Verdeel de bloemkool in kleine hapklare roosjes, bak deze aan in **geklaarde boter** in een brede pan en kruidt met peper en nootmuskaat. Zorg dat ze beetgaar zijn ,reken op 8 à 10 minuten weet dat ze nadien opgewarmd worden in dezelfde pan of bakplaat.

## Broccoli

Verdeel de broccoli in roosjes, blancheer in gezouten water met carbonaatzout en koel onmiddellijk af, voor de service rol de stukjes eventjes door de geklaarde boter en kruidt met zout,nootmuskaat en peper

De mosselschelpen opwarmen in de oven en dan opvullen met de mossels , de rest van de mossels bij de risotto voegen .

**Service** : Op een lang bord werken we in een lijn , voorzie één stukje gevulde pieterman(+/- 4 cm) en 1 à 2 rolletjes saltimbocca, +/- 4 à 5 cm een recht afgesneden rolletje), de risotto serveren we in een quenelle (voorzie een kom met wat warm water).

We starten aan de zijkant met de pieterman dan de risotto in het midden en we eindigen met 2 kalfsvleesrolletjes, tussenin draperen we enkele stukjes bloemkool en broccoli ,aan de buiten kant van het kalfsvlees maken we een leuke krul met de tomatensaus en aan de andere zijde aan de vis een leuke krul met de kervelsaus. We versieren alles met enkele basilicumcress blaadjes.

## **\*Citroentaart - glaasje met aardbei - limopncello**

### **Citroentaartje**

90 gram zachte boter  
Vanillestokje  
1 volledig ei  
160 gram gewone bloem

50 gram kristalsuiker  
snuifje zout  
20 gram amandelpoeder

Facultatief: fijn geraspte limoenschilletjes

Kleine vormpjes voor taartjes (6 à 7 mm diameter) < dit recept is goed voor 6 tot 8 kleine taartjes

### **Bereiding**

Meng de zachte boter, de suiker en het snuifje zout samen

Doe er het vanillemerg bij

Daarna het ei, het amandelpoeder en de bloem eronder mengen

Het deeg goed uitrollen, platdrukken en omwikkelen met plasticfolie

2 uur laten rusten in de koelkast

Daarna werkblad met bloem bestuiven en het deeg uitrollen

Met een ronde vorm een rondje uitsteken ter grootte van het taartvormpje

De taartvormpjes opvullen met het rondje deeg, aandrukken met de deegroller, en met een vork inprikken

Het opgevulde vormpje terug een kwartiertje in de koelkast zetten  
Bakken in de oven ongeveer 20 minuten op 160°C

### Citroencrème

1 citroen	30 gram niet opgeklopte volle room
2 eidooiers	30 gram suiker
30 gram zachte boter	

### Bereiding

Eerst van de citroen zestes afnemen  
De citroen uitpersen en het sap samen met de room aan de kook brengen in een steelpan  
De eidooiers en de fijne suiker tot een ruban kloppen  
De helft van het roommengsel bij de ruban roeren; dit mengsel bij de ander helft van het roommengsel in de steelpan roeren  
Het mengsel aan de kook brengen totdat het gebonden is  
De opgekookte crème door een fijne zeef duwen  
Deze doorgeduwde fijne crème een beetje laten afkoelen en er de zachte boter doorroeren  
De crème een half uur in de koelkast doen opstijven  
In een spuitzak doen en de taartbodem ermee opvullen

### Meringue à l'Italienne

Maak een suikersiroop van 400g suiker + 125g water . Wanneer de siroop 100°C bereikt begin je 350g eiwit op te kloppen met 65g (schift) suiker op de hoogste snelheid. Vergeet niet op voorhand de kom met azijn proper te maken.  
Als de siroop 121°C bereikt neem je die van het vuur en voeg je op lage snelheid straalsgewijs de hete siroop toe aan het opgeklopte eiwit. Verder laten draaien tot de méringue is afgekoeld.  
(hoeveelheden voor een volle kom van een Kenwood Major)

### Glaasje met aardbeien en limoncello

#### Ingrediënten

400 gram aardbeien	1 bosje basilicum
50 gram fijne suiker	15 cl. limoncello
20 cl. water	enkele frambozen

#### Bereiding

Was de aardbeien, verwijder de steeltjes en snijd ze in stukjes al naargelang de grootte van de glaasjes. Spoel de frambozen maar houdt ze geheel.  
Doe de suiker en het water in een klein pannetje en verwarm dit totdat er een lichte stroop ontstaat. Haal van het vuur en meng de limoncello erdoor. Laat afkoelen.

Haal de basilicumblaadjes van de steeltjes. Snijd ze heel fijn. Vermeng ze met de aardbeien. Vul de glaasje, een deel aardbeien ,een framboos en eindig met aardbeien. Druppel de stroop erover. Zet de glaasjes 15 minuten in de koelkast.  
Serveer koel. Maak het vervolgens mooi met een blaadje basilicum.