

## Partneravond vrijdag 26 juni 2015

-Fingerfood – apéro spéciale

-Kalfsfilet - citroen -Parmezaan

-Granny Smith - krab -kroepoek

-Selder - broccoli - rode biet

-Roodbaars – venkel –tomaat -olijf - bouillabaisse

-Ibérico ribstuk - spitskool – chorizo - pommes fondantes –raap - tuinbonen - shiitake

-Méringue - aardbeien - ganache, - rabarber - limoncello

-Koffie - versnaperingen

### Kalfsfilet - citroen -Oud Brugge

600 gram kalfsvlees    beste olijfolie                    citroen                    Oud Brugge kaas            rucolla

**Kalfstartaar** : versnijdt het vlees in lange repen en versnijdt het opnieuw in kleine stukjes, zo klein dat je de structuur nog ziet maar dat het geheel vrij samenhangend is. kruidt met peper en zout en olijfolie, citroensap en zeste van gewassen citroen

Versnijdt de rucolla blaadjes fijn en meng onder de tartaar ,zeer weinig !

Maak van de tartaar mooie rondjes of quenelles met een lepel en serveer op het apéro bordje.

Oud Brugge kaaskoekje : 250 gram Oud Brugge kaas vers gemalen

Verdeel de gemalen kaas op een Si matje en laat in de oven smelten bij 150°C tot je koekjes verkrijgt.

Werk af met enkele druppels extra olijfolie, het koekje en partjes citroen peler à vif en een blaadjes rucolla (afgewerkt met olijfolie en wat notenolie)

### Granny Smith - krab -kroepoek

2 granny smith appels	1 citroen	200 gr gekookte krab	1 gepelde tomaat
mayonaise	bieslook	platte peterselie	sjalot
pezo	prikkers		

### Bereiding

Snijdt de ongeschilde appels met een mandoline in fijne plakjes tot aan het klokhuis, daarna appel draaien en het zelfde doen met de overblijvende helft.

Leg de grootste plakjes apart en besprenkel ze met citroensap.

Snit de krab fijn. snij de tomaat in 4, verwijder de zaadjes en snij in brunoise, snij ook de kleine overgebleven appelschijfjes in brunoise en meng alles met de zelf gemaakte mayonaise.

Voeg bieslook,peterselie en sjalot(versnipperde) toe.

Breng op smaak met peper en zout en citroensap en zeste van citroen.

Zorg ervoor dat de krabsalade voldoende vast is

Schik de krabsalade op de grote appelplakjes en rol ze op,hou vast met een prikker.

Hierbij bakken we extra kroepoek, zeer fijne kroepoek (bakken in frituur op 180°C), afdeppen op keukenrol en lichtjes bestrooien met zout.

**Service** op een apéro bordje als caneloni met extra fijne kroepoek bovenop.

### **Selder - broccoli - rode biet**

#### **Rode bieten ketchup**

Rode bieten 400gram	100 ml frambozen azijn	kruidnagel	jeneverbessen
50 gram suiker	pezo	chilipeper	look
Gember	korianderzaadjes	uien	séchuán peper

#### **Bereiding**

Schil de rode bieten, draai in een Al folie en gaar in de oven gedurende 45 minuten bij 190°C, haal er uit verwijder de folie en stoof aan bij de rest.

**Kruidenmengeling** : verwarm de koriander, kruidnagel, jeneverbessen, séchuán peper eventjes op een droge pan, doe in de vijzel en verpulver tot fijne poeder.

Stoof de ui, look, chilipeper, gember en de kruidenmengeling aan in wat olie, voeg het suiker toe en laat lichtjes karmelieten, blus met de azijn en laat dan +/- 10 minuten zachtjes stoven, deponeer in de blender en blendt het geheel tot een lopende massa, bewaar minimaal 5 dagen in een gesteriliseerde pot zodat de smaken zich kunnen verenigen. De smaak kan je zelf bepalen.

Schil de **selder** en verdeel de **broccoli** in roosje, verdeel de selder in gelijke stukken en haal door het tempura deeg, hetzelfde voor de broccoli, frituur op +/- 180°C enkele minuten tot ze licht goudbruin zijn, bestrooi lichtjes met wat zout.

#### **Service:**

In een potje deponeren we wat rode biet ketchup, van elke groente een tempura stukje, werk af met enkele blaadjes koriander.

### **Roodbaars - venkel - tomaat - olijf - bouillabaisse**

#### **Bouillaibaise**

Visfumet	ui	rode paprika	look	tijm	saffraan	tomaat
----------	----	--------------	------	------	----------	--------

Maak een stevige visfumet met de graten van de vis, echt een fumet met zeer veel smaak. Meng alle fumets met elkaar.

Stoof de uien, look, tijm, rode paprika en tomaten aan in olijfolie, blus met de visfumet en laat inkoken gedurende +/- 40 minuten.

Zeef alles door een puntzeef, warm opnieuw op en voeg de in warm water opgeloste saffraan toe. Bewaar voor de service.

### Rosje van olijf

Groene ontpitte olijven 250 gram 1 blikje ansjovis muffinvorm

Maak een vrij droge pasta van de olijven en de ansjovissen

Smelt de boter.

Leg de filo bladen één voor één open, bewaar de rest in de verpakking.

Vouw één blad en borstel in met gesmolten boter. Leg de vulling netjes in het midden, vouw de bovenzijde en de onderzijde over de vulling tot halverwege het midden.

Rol het geheel dan op, borstel de **muffinvorm** in met olijfolie en plaats de gesneden rolletjes daarin.

Borstel de filo roos ook nog even in met wat olijfolie en plaats dan in een verwarmde oven van 180 C gedurende 15-20 minuten (tot de roosjes mooi goudbruin zijn).

Verwijder uit de oven, laat afkoelen. Bewaar.

### Venkel

6 venkel olijfolie pezo

Verwijder de harde kern uit de venkel

Versnijdt de venkel met de mandoline langs de dikke zijde in fijnen reepjes, stoof deze julienne aan in olijfolie gedurende +/- 3 minuten, kruidt met pezo. Bewaar in een bakplaat.

### Tomaat

kleine en grote tomaten verschillende kleuren en vormen (paars-geel-rood)

olijfolie suiker pezo look

Was de tomaten, verwijder de kroontjes, verdeel de grote tomaten in driehoeken, de kleine in zijn geheel, de lange in lange stukken

Zet de tomaten in een ovenschaal, besprenkel royaal met olijfolie, zout, peper en wat suiker.

Enkele plat geduwde looktenen mogen ertussen

Laat in de oven konfijten gedurende +/- 15 minuten bij 160°C. Bewaar.

Voor de service verwijderen het velletje en snijden we de tomaten midden door als het lukt.

### Roodbaars

Verdeel de roodbaars in gelijke porties, bestrijk lichtjes met olijfolie, kruidt met pezo

Maak de **grill gloeiend heet**, bestrijk ook met wat olijfolie en grill de roodbaars aan één zijde één maal.

Bewaar in een bakplaat, we werken de vis af in de oven bij 160°C, zorg dat hij gaar is maar niet te gaar, maw nog wat glazig mag.

### Service

In het midden van een **diep warm bord** maken we een hoopje venkel, rondom een drietal stukjes tomaat, op de venkel de gegrilde roodbaars met de grillkant naar boven, op de roodbaars het olijven roosje. Je mag wat volledige blaadjes dragon in het bord leggen als versiering, een bloempje mag in het roosje.

De bouillabaisse wordt geschonken aan tafel uit een koffiekannet warm wel te verstaan reken op +/- 100 ml per persoon dus we hebben 3.5 liter bouillabaisse nodig.

## Ibérico ribstuk - spitskool – chorizo - pommes fondantes –raap - tuinbonen - shiitake

### Iberico ribstuk

4 kg rugstuk met been en vet bak mirepoix (ui-wortel-selder-tijm-laurier-peterselie) – 2 x 2 kg  
1 takje rozemarijn salie boter pezo

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 145 °C.

Snij het vet van het rugstuk in, zodat het kan doorsijpelen in het vlees.

Kruidt het rugstuk met peper en zout.

Kleur het vlees in een droge pan met de velkant naar onder, braadt het goed aan en haal het vlees uit de pan en leg even opzij.

Bak ook de aromaten (tijm-laurier-wortel-selder-ui en look ) en de salie en rozemarijn aan in de pan in de boter. Bovenop de aromaten leggen we het vlees en bakken dit af in de oven gedurende een uur (reken ongeveer 40 minuten per 1 kg vlees) Je kan ook bedekken met de aromaten .

Arroseer het vlees regelmatig met de gesmolten boter.

Neem het vlees als het gaar is uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie. Voor de service versnijden we het vlees in fijne plakjes met de machine. Als je dit op voorhand wil doen zorg er dan voor dat het vlees niet te gaar is.

Blus de aanbaksels met witte wijn en kook los en bewaar voor de saus.

### Pommes fondantes

gevogeltesfond en kalfsfond gemengd                      teentje look tijm laurier                      aardappels Bintje  
boter    arachideolie

Breng de 2 fonds samen met het kruidentuiltje en het teentje look aan de kook.

Schil de aardappels en steek ze uit tot een cilinder . van 4 cm hoogte en 3 cm diameter indien mogelijk.

Schroei de aardappelen langs alle kanten goudbruin in een hete pan met **arachideolie**.

Doe de fonds erbij tot de hoogte van de aardappel cilinders, voeg nog een klontje boter toe , dek af met Al-folie en een deksel en laat ze in +/- 30 minuten gaar worden op een zacht vuur.

Door het toevoegen van de boter zullen de aardappelen wanneer al het vocht verdwenen is automatisch beginnen bakken en een mooi bruin korstje krijgen

Wanneer ze gaar zijn bewaar de aardappels in de ovenschaal.

Opwarmen in de oven voor de service en lichtjes bestrooien met shii také poeder en wat Fleur de sel.

### Tuinbonen (fèves)

3 kg tuinbonen                      boter                      nootmuskaat                      bonenkruid

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

### Spitskool met chorizo

2 spitskolen                      chorizo pikant                      boter                      beetje kippenbouillon

Versnijdt de spitskool in gelijke sliertjes .

Zet de gesneden chorizo stukje aan in de boter tot ze wat krokant zijn, voeg de spitskool sliertjes toe en laat eventjes stoven in de boter en de olie van de chorizo ,niet te lang blus met wat gevogeltefond, kruidt met pezo. de spitskool moet nog wat knapperig zijn.,het is best dit te doen voor de service zodat ze niet in elkaar valt en bruin wordt.

### Raapjes

Zomerraapjes                      suiker                      gevogelte fond                      boter                      pezo

### Bereiding

Versnijdt de raapjes op de mandolinne.

Steek cirkeltjes van gelijke grootte uit de raapjes en **stoom** ze beetgaar in 10 minuten. Laat even afkoelen en konfijt ze in boter met wat suiker en gevogeltefond en pezo tot ze rondom mooi gaar zijn.

Maak een torentje door enkel schijfjes op elkaar te leggen.

Snij elk torentje doormidden in twee zodat je halve cirkels bekomt van +/- 4 raapronpjes.

Indien de diameter te grot is ,dan verdelen we ze in 3 of 4 .

### Shii Také

Kastanje champignons 250 gram                      gedroogde shii také                      sjalot                      teentje look

We verpulveren de gedroogde schii také tot poeder in de keuken robot, de rest van de gedroogde champignons laten we zwellen in warm water minimaal 25 minuten.

We zetten de gesneden champignons, de sjalotten het teentje look aan in de boter samen met de in stukken gesneden shii také ,blus met kalfsfond en de braadjus, laat inkoken tot alle smaken verenigd zijn ,zeef de saus en kook opnieuw in, werk af met enkele klontjes boter,kruidt met pezo en eventueel wat shii také poeder.

### Service

Er is : 1 pommes fondantes – minimaal 3 sneetjes Ibérico – spitskool met chorizo op een hoopje - drie kleuren wortels verdeeld of afzonderlijk en versneden zoals je wil en dan de tuinbonen .saus

Ik zou de sneetjes ribstuk dresser op het hoopje spitskool ,let wel de sneetjes eventjes **bestrooien met het shii talé poeder.**

Verder gaan we met de Pommes Fondantes ,het torentje van raap en de tuinbonen ,er is een **lang warm bord** voorzien

### Méringue - aardbeien - ganache - rabarber - limoncello

#### Méringue

400 gramEiwitten                      300 gram suiker                      100 gram bloedsuiker  
enkele druppels limoensap                      vanille suiker

## **Bereiding**

Weeg de juiste hoeveelheid kristalsuiker en bloedsuiker af en meng de suikers.  
Verhouding is 400 gram eiwit – 300 gram kristal suiker en 100 gram bloedsuiker

Doe de eiwitten in de mengschaal van de robot en zet de klopper erin. Laat de machine het eiwit opkloppen tot een stevig hagelwit schuim.  
Voeg tijdens het kloppen enkele druppels vers limoensap en een beetje vanille suiker toe.

Schep de suiker tijdens het kloppen bij het eiwitschuim. Doe dat lepel voor lepel, zodat de suiker volledig oplost in de meringue. Je mag er geen korreltjes in proeven.  
Verwarm de oven voor op slechts 60°C.

Leg een bakmatje op de ovenschaal. Spuit met ene zak mooie ronde méringues.  
Gebruik de bolle kant van een eetlepel om in elk hoopje schuim een kuiltje te wrijven.  
Laat de meringues drogen in de oven van 80°C gedurende 4 uur.  
Laat de meringues afkoelen.

## **Ganache**

300 g zwarte chocolade met hoog chocolade gehalte 200 g room kaneel limoen  
75 g licht gezouten boter indien mogelijk kardemon steranijs kruidnagel

Laat de room infuseren met limoenschil-kardemon-kaneel-steranijs en kruidnagel ,giet deze room door een zeef op de in stukken verdeelde chocolade ,goed roeren ,voeg eveneens de in stukken gedane boter toe en opnieuw goed mengen ( de chocolade mag in temperatuur niet hoger komen dan 40°C).Laat de ganache eventjes bekoelen (minstens een uurtje).Bexwaar.

## **Rabarber**

Maak een siroop van 250 ml waeren 150 gram suker, doe er wat specerijen(steranijs- limoenschil ) bij en laat inkoken.,  
Schil de rabarber e,nn verdeel in stukken , voeg de rababer toe ana de kokende vloeistof en zet het vuur onmiddellijk af?Laat in de siroop lichtjs garen .Haal de rabarber uit de siroop en bewaar.  
Van de ovrige stukken maken we een coullis aangemlengs met de siroop,zorgen we dat wene leuke lopende coullis hebben van rabarber. Bewaar.

**Limoncello** ; we maken eerst een sponge cake en drenken dan de limoncello in de cake.

## **Spongecake**

4 [eieren](#) 100 g suiker 90 g bloem 10 gram maïzena

Verwarm de oven voor op 190 graden.  
Klop de volledige eieren tot een stevig schuim met de helft van de suiker. (zoals een sabayon) in een robot.  
Vet een bakvorm in met boter. Bloem in.  
Zeef de bloem en de maïzena bij het eierschuim. Spatel onder elkaar.  
Doe het beslag in de bakvorm en stop 30 minuten in de voorverwarmde oven.

### **Maak de limoncello siroop.**

Meng 100 gram suiker met 100 gram water. Laat opkoken tot het suiker opgelost is.

Meng 2 delen suikersiroop met 1 deel limoncello.

Drenk de cake in de limoncello siroop en laat uitlekken op een rooster.

### **Aardbeien**

Speel de aardbeien met het kroontje, droog en verwijder het kroontje?verdeel in twee of in stukken naargelang je zelf denkt. Je kan er wat citroenverbena over strooien en de aardbeien met wat bloedsuiker eventjes opschudden. Bewaar

### **Service**

Op een rond bord, een stukje cake met daar bovenop de ganache,aardbeien ernaast,ertussen enkel stukjes rabarber en wat coulis,afwerken met ene méringiue.