



## Januari 2025

Warme wortelmousse met korianderboter

Tomatensoep finish it yourself

Zeeduivel, karnemelk en sambai

Knolselderij (Joris Bijdendijk)

Limoenmousse met verveinegelei, gemberhangop en groene thee ijs

### **Wijnen:**

Voorgerecht:	Baron de Ley, Blanco rioja, 12.5 %	9.99
Tussengerecht 1:	Geen	
Tussengerecht 2:	Santi sortesele, pinot grigio, valdadige 12.5%	11.99
Hoofdgerecht:	Fehres Mosel, Alte reben Riesling Trocken, 11%	11.99
Nagerecht:	Chateau de Gensac, Chevalier Blanc, Vin de Likeur 17.0%	11.99

Alle receptuur is voor 10 personen

Receptuur is van afkomstig van zusterclubs van Cuisine Culinaire Nederland

## Warme wortelmousse met korianderboter

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
<b>Wortelmousse</b> 15 g boter 1 sjalot 2 teen knoflook 800 g winterwortel 3 eieren 60 g eidooiers 150 g mascarpone Zout en peper 10 timbaalvormpjes (125 ml), of ring rond 60mm goed ingevet	<b>Korianderboter</b> 85 g boter 3 el korianderzaad, gekneusd 1 el verse koriander fijnggehakt peper, zout  <b>Krokantje</b> 90 g eiwit 50 g olijfolie extra vierge 90 g bloem fleur de sel	

### Wortelmousse

1. Smelt 15 g boter in een pan en fruit de fijngehakte sjalot, knoflook ca 1 min.
2. Snijd de winterwortel in grove brunoise, en voeg deze toe aan de sjalot en knoflook.
3. Voeg 1 el water toe en stoof de wortel met het deksel op de pan 10 min.
4. Neem de deksel van de pan en stoof de wortel in nog 5 minuten tot het vocht verdampt is en de wortel goed gaar is.
5. Laat de wortel afkoelen en pureer in de keukenmachine.
6. Voeg de eieren, eidooiers en mascarpone toe en laat de machine nog even kort draaien.
7. Breng op smaak met peper en zout toe
8. Vul de vormpjes met het wortelmengsel reserveer in de koelkast.
9. Verwarm 45 min voor serveren de oven voor op 200 °C.
10. Zet de vormpjes in een braadslede en schenk een flinke laag kokend water in de slede. Schuif de slede in de oven en laat de mousse in ca. 30 min. gaar worden. Neem ze uit het waterbad en laat ze 5-10 min. afkoelen.

### Korianderboter

1. Smelt de boter op een laag vuur en voeg de korianderzaad en de koriander toe.
2. Laat de kruiden heel even in de boter trekken. Breng de boter eventueel op smaak met zout en peper.



### Krokantje

1. Verhit de oven voor op 170 C.
2. Meng het eiwit, olijfolie en bloem tot een gladde massa.
3. Verdeel de hoeveelheid over 2 bakplaten met bakpapier en smeer deze zo dun mogelijk uit, met behulp van een paletmes.
4. Bestrooi met fleur de sel en afbak af tot het lichtbruin gekleurd is ca 9 tot 11 min.

### Eindbewerking en presentatie

1. Maak de randjes van de wortelmousses voorzichtig los. Leg een bordje omgekeerd op het vormpje, keer ze samen, schud en laat de mousse op het bordje glijden.
2. Lepel er wat boter over en werk af met het krokantje.

## Tomatensoep "finish it yourself"

<b>Ingrediënten</b> Voor 10 personen		
<b>Tomaat-kaneelsoep</b> 700 ml groentebouillon 20 ml Sansa olijfolie 3 sjalotjes 2 tn knoflook 150 g champignons 100 g bleekselderij 135 g wit van prei 800 g tomaten in blik 1 blikje tomatenpuree 3 kaneelstokjes 15 blaadjes basilicum 135ml crème fraîche  <b>Groene Kruiden Gel</b> 100 g verse tuinkruiden (peterselie, bieslook, dragon, kervel) 200 ml water 2 g agar agar	<b>Spek en ui</b> 50 g pancetta 25g gebakken uitjes (fijngehakt/Indonesische keuken)  <b>Auberginecrème</b> 1 aubergine 2 teen knoflook Sansa olijfolie verse koriander limoen 50 g crème fraîche zeezout peper rozemarijn	<b>Parmezaanse kaas marshmallows</b> 150 g melk 7,5 bladgelatine 150 g Parmezaanse kaas 15 ml extra vierge olijfolie zout  <b>Garnituur</b> 100 ml room

### Groentebouillon

1. Maak 1 liter groentebouillon volgens basisreceptuur

### Tomaat-kaneelsoep

1. Snijd de sjalot en knoflook fijn.
2. Snijd de champignons, de bleekselderij en het wit van de prei fijn.
3. Verhit de olijfolie in een grote pan en fruit hier de sjalot, knoflook, champignons, bleekselderij en wit van prei in.
4. Voeg de tomatenpuree toe.
5. Voeg de kaneelstokjes, basilicum en de tomaten toe en stoof alles 10 minuten op een zacht vuurtje.
6. Voeg de groentebouillon toe en laat alles nog eens 20 minuten trekken.
7. Haal de kaneelstokjes uit de soep en pureer de vloeistof.
8. Druk de soep door een zeef.
9. Klop de crème fraîche door de soep .
10. Breng op smaak met zout en peper.
11. Reserveer

### Groene kruidengel

1. Snij de groene kruiden fijn.
2. Blancheer de groene kruiden en laat ze in ijswater snel afkoelen.
3. Draai glad in een keukenmachine of blender met 100 ml water.
4. Zeef het mengsel; het groene vocht wordt gebruikt.
5. Verhit 100 ml water en los hier de agar agar in op.
6. Meng het groene vocht door het warme water.

7. Laat afkoelen in de koelkast.
8. Draai de gelei tot een gel in de keukenmachine of blender en bewaar in een spuitzak.

### **Spek en ui**

1. Bak de pancetta zachtjes uit en laat op keukenpapier uitlekken.
2. Verkruimel de pancetta en meng met de gebakken uitjes.

### **Auberginecrème**

1. Snijd de aubergine in de lengte in 2 helften.
2. Het vruchtvlees kruislings insnijden en insmeren met doorgesneden teentje knoflook. Bedruppelen met olijfolie, bestrooien met zeezout en takjes rozemarijn en inpakken in aluminiumfolie.
3. Ongeveer 30 minuten poffen in een oven van 200°C.
4. De aubergine leegscheppen met een lepel en fijnsnijden.
5. Verhit het vruchtvlees in een koekenpan met een beetje olie en laat het water laten verdampen.
6. Doe het vruchtvlees in een maatbeker en vermeng met limoensap en crème fraîche.
7. Voeg de koriander toe en maak fijn met een staafmixer.
8. Breng op smaak met peper en zout en reserveer.

### **Parmezaanse kaas marshmallows**

1. Koel 120 g van de melk terug tot 3°C.
2. Week de gelatine in koud water.
3. Verwarm de rest van de melk tot ongeveer 60°C en los de gelatineblaadjes erin op.
4. Koel de melk met de gelatine tot 40°C en klop de vloeistof in de KitchenAid.
5. Voeg na ongeveer 30 seconden de koude melk in 1 keer toe.
6. Klop dit geheel luchtig tot er pieken ontstaan, meng wat parmezaanse kaas toe en voeg de olijfolie toe.
7. Nog even doorkloppen en vervolgens in een spuitzak met gladde spuitmond doen.
8. Spuit op een bakplaat met bakpapier mooie gladde doppen en bestrooi deze met zout.
9. Rasp de kaas zeer fijn met een Microplane rasp en bestrooi er de marshmallows mee.
10. Bewaar tot gebruik in de koeling.

### **Presenteren**

1. Klop de room tot yoghurt dikte en voeg al kloppend toe aan de soep.
2. Neem een langwerpige bord en zet daar een klein leeuwenkopje op en vier soeplepels.
3. Schuim de soep op en schep in warme leeuwenkopjes.
4. Leg/spuit de vier garnituren ieder op een eigen theelepeltje en garneer naar wens.
5. Serveer direct.



## **Zeeduivel, karnemelk en sambai**

<b>Ingrediënten</b> Voor 10 personen		
<b>Lavasolie</b> ½ bosje lavas 100 ml druivenpitolie zout peper groene kleurstof	<b>Jus van karnemelk en sambai</b> 2 sjalotjes 6 limoen 200 ml droge witte wijn 500 ml karnemelk 50 ml sambai 150 ml room 150 ml crème fraîche 50 g roomboter zout peper	<b>Mousseline</b> 100 g roomboter 100 ml melk 500 g kruimige aardappel (schoon) bieslook zout peper fijne rookmot
<b>Gegrilde courgette</b> 1 groene courgette 1 gele courgette zout peper Sansa olijfolie	<b>Krokantje van vadouvan</b> 2 eieren zout peper Vadouvan Siliconen mal alvéolé 3 (bijenmal)	<b>Vlak voor uitgaan</b> 1 kg zeeduivelfilet boter 10 g geroookte paprikapoeder 50 ml zonnebloemolie

### **Lavasolie**

1. Doe alle ingrediënten in een blender en draai ongeveer 7 minuten tot deze mooi glad is.
2. Passeer door een doek en zet koud weg.

### **Gegrilde courgette**

1. Snijd de courgettes in de lengte in zo dun mogelijke plakken.
2. Leg op een schaalte en besprenkel met olijfolie.
3. Kruid met peper en zout.
4. Gril in een grillpan.
5. Leg een plak groene courgette op een plak gele courgette en rol strak op.

### **Jus van karnemelk en sambai**

1. Snipper de sjalot.
2. Schil de limoen.
3. Fruit de gesnipperde sjalotjes samen met de limoenschillen aan in olijfolie en blus af met de witte wijn. Laat dit tot de helft inkoken.
4. Zeef de vloeistof.
5. Breng de karnemelk aan de kook, vervolgens eerst zeven en daarna door een kaasdoek zeven. Alleen het vocht van de karnemelk blijft over.
6. Voeg het karnemelkvocht, witte wijn – limoen, sambai, de room en crème fraîche samen en laat voor een derde inkoken.
7. Monteer de saus vlak voor het serveren op met 50 g koude roomboter.
8. Breng op smaak met zout en peper.

### **Krokantje van vadouvan**

1. Klop de eieren los in een bekken en breng op smaak met zout en peper en een beetje Vadouvan.
2. Leg de siliconen bijenmal op een bakplaat en giet het ei hierin.
3. Strijk de mal strak af met een paletmes (puntjes moeten zichtbaar blijven).
4. Bak het in 5 min krokant op 150°C (laat de ventilatie uit!), laat in de mal afkoelen voordat je het eruit haalt.
5. Leg de krokantjes voor uitgaan nog even terug in de warme oven (ca 2min) en maak er schotsen van.

### **Mousseline**

1. Leg de roomboter en de melk in een rookoven met wat rookmot.
2. Laat iets roken en zet een 30 min op de werkbank.
3. Kook de aardappelen gaar en pureer met de pureeknijper. Mengsel het luchtige mengsel met de gerookte roomboter en de melk tot een mooie puree.
4. Wrijf de puree door een fijne bolzeef en breng op smaak met wat zout en peper.
5. Snijd de bieslook fijn en spatel deze kort voor uit door de warme puree.
6. Reserveer de puree warm

### **Vlak voor uit**

1. Maak de olie aan met de Gambero Rosso poeder.
2. Leg de zeeduivel voor het bakken even in de helft van de Gambero Rosso olie
3. Bak de zeeduivelfilet in z'n geheel en kruid met zout.

### **Presenteren**

1. Schep de gerookte aardappelmousseline in het midden van het bord.
2. Snij de zeeduivelfilet en leg op de mousseline.
3. Schep rondom ruim de saus van karnemelk en sambai.
4. Halveer een rolletje gele en groene courgette en steek ertussen.
5. Druppel in de saus een beetje essence van Gambero Rosso olie en wat lavasolie.
6. Plaats het krokantje van Vadouvan op het gerechtje

## Knolselderij (Joris Bijdendijk)

<b>Ingrediënten</b> Voor 10 personen		
<b>Knolselderij</b> 3 knolselderijen 100g boter 2 dl olijfolie	<b>Uiensaus</b> 200 g sjalotten 3 dl groentebouillon arrowroot sambai azijn krokante knolselderij	<b>Bagna cauda</b> 2 tenen knoflook 100 gr boter 2 el olijfolie 2 sjalotten 1-2 ansjovisfilets 2 dl witte wijn 3 eidooiers
<b>Krokante knolselderij</b> Halve knolselderij zonnebloemolie	4 plakken van 2 cm knolselderij	<b>Presentatie</b> shiso purper cress

### Knolselderij

1. Was met een borstel de knolselderij goed schoon. Snijd de knolselderij doormidden en in dikke plakken(niet schillen!) en verpak de plakken in aluminiumfolie.
2. Doe een scheut olijfolie, een flinke klont boter en zout en peper bij de knolselderij en vouw helemaal dicht.
3. Laat 60 minuten garen in een oven van 200°C.
4. Verwijder de aluminiumfolie en doe terug op een gastroplaat (op de snijkant) met de boter/olie en bak de stukken knolselderij nog 60 minuten in een oven van 175°C tot de korst krokant en donkerbruin is.
5. Lepel iedere 15 min boter over de knol.
6. Snijd de knollen in porties.

### Uiensaus

1. Wikkel de sjalotten in aluminiumfolie en doe ze 45 minuten bij de knolselderij in een oven van 200°C.
2. Haal de sjalotten uit de folie en doe ze in hun geheel (schil en al) in de blender.
3. Voeg groentebouillon toe en draai glad.
4. Bind iets met een mespunt arrowroot. Zeef de saus en breng op smaak met zout en Sambai azijn.

### Bagna Cauda

1. Snijd de knoflooktenen flinterdun en bak goudbruin in een laagje zonnebloemolie. Laat uitlekken op keukenpapier.
2. Snipper de sjalot en bak in boter en olijfolie tot glazig.
3. Voeg gesneden ansjovis en de knoflook toe en roer tot de vis is opgelost.
4. Voeg de wijn toe en breng aan de kook.
5. Doe de eidooiers in de blender en laat draaien. Voeg geleidelijk het wijnmengsel toe.
6. Zeef het mengsel en breng op smaak met zout.
7. Verwarm de saus tot 75°C.
8. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met twee patronen.
9. Doe de ISI-fles in een bak warm water.

### **Krokante knolselderij**

1. Schil de schijf knolselderij en snijd er flinterdunne julienne (1x1 mm) van met de mandoline.
2. Frituur de julienne geportioneerd in olie van 150°C krokant en goudbruin (ca 2 min).
3. Bestrooi met wat zout en laat uitlekken op keukenpapier.

### **Eindbewerking en presentatie**

1. Lepel wat uiensaus op de borden.
2. Verdeel de knolselderij over de borden.
3. Spuit bagna cauda bij de knolselderij. Versier met krokante knolselderij en cress.





## Limoenmousse met verveinegelei, gemberhangop en groene-theeijs

<b>Ingrediënten</b> Voor 10 personen		
<b>Gemberhangop</b> 1 vanillestokje 4 el gekonfijte gember 1 l boerenyoghurt 1 citroen 4 bl gelatine 1 dl koksroom 100 g eiwit 50 g suiker	<b>Limoenmousse</b> 3 bl gelatine 1,75 dl slagroom 25 g suiker 1,5 dl volle melk 1 limoenen  <b>Gelei</b> 1 bosje verveine 200 g suiker 4 g agar agar groene kleurstof	<b>Groene thee-ijs</b> 2 groene thee zakjes 2,5 dl volle melk 2,5 dl koksroom 125 g suiker 75 g eigeel ijsblokjes  <b>Presentatie</b> 1 bakje limoen cress

### Gemberhangop

1. Schraap de vanille uit het vanillestokje.
2. Hak de gember tot pulp.
3. Meng de yoghurt met de gember, de vanille en de rasp van een citroen.
4. Doe alles in een kaasdoek in een zeef en laat zo lang mogelijk uitlekken.
5. Doe de uitgelekte yoghurt in een kom en roer goed los.
6. Verwarm de room en los hierin de geweekte gelatine op.
7. Klop de room door de hangop.
8. Klop de eiwitten stijf met de suiker en spatel voorzichtig door de hangop.
9. Schep in ronde siliconenvormpjes (Ø 6 cm) en laat opstijven in de koeling.

### Limoenmousse

1. Week de gelatine in koud water.
2. Klop de slagroom met de suiker tot yoghurtdikte.
3. Verwarm een gedeelte van de melk en los hierin de gelatine op.
4. Rasp de limoenen en pers ze uit.
5. Meng limoensap, de limoenrasp en de rest van de melk en klop hier het melk-gelatinemengsel doorheen.
6. Spatel voorzichtig de geklopte slagroom erdoor en stort de mousse in de kleinste siliconenbolvormpjes (Ø 2 cm).
7. Maak 3 halve bolletjes per persoon.
8. Laat hard worden in de vriezer.

### Gelei

1. Blancheer de verveineblaadjes in gezouten water.
2. Maak suikerwater van de suiker en 2 dl water.
3. Pureer de verveineblaadjes in het suikerwater, voeg de agar agar toe en breng alles aan de kook.
4. Zeef het geheel en voeg een paar druppels van de groene kleurstof toe.
5. Laat enigszins afkoelen.
6. Haal de afgekoelde limoenmousses uit de vormpjes door een satéprikker in het halve bolletje te steken.

7. Doop het bolletje vervolgens in de gelei.
8. Haal niet alle bolletjes tegelijk uit de vriezer, want anders smelten ze.
9. Doop eventueel een tweede keer voor een mooi groen resultaat.
10. Bewaar ze koel.

### **Groene thee-ijs**

1. Maak groene thee en meet 60 ml af.
2. Breng melk, room en de helft van de suiker aan de kook.
3. Klop intussen het eigeel, de groene thee en de andere helft van de suiker luchtig.
4. Giet er de kokende melk/room op en doe alles terug in de pan.
5. Laat het al roerende op laag vuur garen tot 83°C.
6. Giet alles in de ijskoude metalen bak en koel op ijswater snel terug.
7. Draai er ijs van in de ijsmachine.

### **Presentatie**

1. Maak een koud bord naar eigen inzicht op met de mousse, een bolletje thee-ijs en de hangop.
2. Garneer de borden met de limoen cress.

