LES AMIS de CUISINE

**Menu december 2026**

**Thema:**

*Kleurrijke donkere dagen*

Driekleuren wortelsoep
Bretonse makreel met dashi-beurre blanc
Ravioli met vulling van zalm
Kwartelrollade in rode kool, koolrabi, cranberries, knolselderij
Hert, bewerkingen van biet, saus van cassis&laurier
Schwarzwalder Kirsch - dekonstruiert

**Samengesteld door:** Edwin van de Haar en Sander Veldhuizen

Eet smakelijk!

# Driekleuren wortelsoep

## *met componenten van wortel*



*Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: sous vide, blender, oven*

| **Ingrediënten voor 16 porties**<br>**NB: start met de soepstengels!** | **Bereidingswijze** |
|---|---|
| **Bospeensoep**<br>1000 g bospeen<br>600 ml jus d'orange<br>4 takjes tijm<br>4 teentjes knoflook<br>4 takjes rozemarijn<br>Boter<br>Zout, peper | Maak de peen schoon. Houd wat loof apart. Schil met dunschiller. Houd een derde van de lange slierten schaafsel apart. Leg peen in een braadslee in de jus d'orange, met tijm, rozemarijn en knoflook. Bedek met een vel bakpapier. Kook tot gaar. Verwijder kruiden en knoflook, houd kookvocht apart.<br><br>Gebruik enkele wortels om 32 rondjes van 2 cm hoogte te snijden. Reserveer.<br><br>Blender de rest van de peen. Zeef de helft van de massa en doe het vocht bij de andere helft. Voeg naar behoefte blokjes boter (en eventueel nog wat kookvocht) toe totdat er een stevige soep is, zo dik als erwtensoep. Breng op smaak met zout en peper<br>. |
| **Paarse wortelsoep**<br>1000 g paarse wortelen<br>600 ml groentebouillon<br>4 takjes tijm<br>4 teentjes knoflook<br>4 takjes rozemarijn<br>10 peperkorrels<br>10 g Fleur de sel<br>Boter<br>Zout, peper, chilivlokken | Maak de wortels schoon. Schil met dunschiller. Houd een derde van de lange slierten schaafsel apart. Kook de wortels in de bouillon met tijm, rozemarijn, knoflook, peperkorrels en fleur de sel tot gaar. Verwijder aromaten, houd kookvocht apart.<br><br>Gebruik enkele wortels om 32 rondjes van 2 cm hoogte te snijden. Reserveer.<br><br>Pureer de rest van de wortels in de blender. Zeef de helft van de massa en doe vervolgens het vocht bij de andere helft. Voeg naar behoefte blokjes boter (en eventueel wat kookvocht) toe, totdat er een stevige soep is ontstaan, zo dik als erwtensoep. Breng op smaak met zout, peper en eventueel chilivlokken. |
| **Pastinaaksoep**<br>1000 g pastinaak<br>00 ml groentebouillin<br>250 ml room<br>Nootmuskaat<br>Zout, peper | Maak de pastinaken schoon. Schil met een dunschiller. Houd een derde van de lange slierten apart. Snij de pastinaak in stukken en kook in de bouillon tot gaar.<br><br>Steek uit een deel van de pastinaak 16 rondjes van 2 cm hoogte en 2 cm doorsnede.<br><br>Blender overige pastinaak en voeg de room toe. Kook tot een stevige soep, zo dik als erwtensoep. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. |

**Schaafselcombi**
3 soorten wortelschaafsel (zie hierboven)
olijfolie

Verwarm de oven voor op 130°C. Leg de drie kleuren schaafsel in een tray en besprenkel licht met olie. Laat de wortelslierten drogen tot knapperig, in ongeveer 30 minuten. Reserveer.

---

**Soepstengels**
4 g gedroogde gist
2 g suiker
100 ml lauwwarm water
175 g bloem
3 g zout
Olijfolie
Semolina
Sesamzaadjes

Meng in een kommetje de gist met de suiker en 35 ml water. Roer even goed door en laat 15 minuten staan tot het mengsel gaat bubbelen. Meng daarna, in de deegmixer of de Magimix, de bloem met het gistmengsel en het resterende water en kneed met de deeghaak, gedurende 5 minuten.

Voeg het zout en de olijfolie toe en kneed nog eens 5 minuten tot een zacht en soepel brooddeeg. Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het deeg 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 200 graden**.** Rol het deeg uit op een met semolina (maismeel) bestoven werkblad. Snijd het deeg in 16 gelijkmatige dunne stroken. Draai iedere strook een beetje en leg op een bakplaat bekleedt met siliconenmat of bakpapier. Laat een beetje ruimte tussen de stroken op de bakplaat. Laat het deeg nu weer 15 minuten rusten, onder de vochtige theedoek.

Bestrijk de stroken met olijfolie en bestrooi met sesamzaadjes. Bak de grissini in 14 minuten droog en krokant. Laat daarna afkoelen.

---

**Presentatie**
*Warme diepe borden*
Loof bospeen

Plaats in het midden van het bord een bundeltje van vijf wortelrondjes: één pastinaakrondje in midden met daaromheen twee rondjes bospeen en twee rondjes paarse wortel. Schenk de bospeensoep en paarse wortelsoep tegelijk in het bord (of gebruik juslepels), tot tweederde van het oppervlakte van het bord. Schenk daarna de pastinaaksoep erbij. Zorg dat het soepvolume ruim onder de wortelrondjes blijft. Leg een mengsel van het schaafsel op het bundeltje wortelrondjes. Voeg eventueel wat loof van de bospeen toe voor decoratie. Serveer bij elk bord een soepstengel.



# Makreel

## *met couscous, zwarte knoflook en dashi beurre-blanc*

*Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: micro-spuitzakjes*

| Ingrediënten voor 16 porties | Bereidingswijze |
|---|---|
| **Dashi Beurre-blanc**<br>20 ml sushiazijn<br>120 ml water<br>35 ml droge witte wijn<br>10 ml Tomasi Original sojasaus<br>70 ml slagroom<br>5 g dashipoeder<br>200 g koude boter | Meng vloeistoffen bij elkaar en breng aan de kook. Voeg dashipoeder toe. Roer van het vuur af de koude boter in klontjes erdoor, zodat er een emulsie ontstaat. Breng op smaak met witte peper. Houd de saus warm en vul de sausdispenser vlak voor het opmaken. |
| **Yoghurt**<br>25 ml groene chilisaus<br>400 g Griekse yoghurt<br>25 ml komkommersap (van 1 komkommer)<br>3 g zout<br>2 g xanthaan | Haal de komkommer door de sapcentrifuge en gebruik de aangegeven hoeveelheid sap. Voeg de yoghurt en het zout toe, klop goed door elkaar. Zeef de chilisaus door een fijne zeef, voeg toe naar smaak. Voeg xanthaan toe en meng. Reserveer de yoghurt afgedekt in de koeling, zodat deze verder opstijft. Doe voor gebruik in een spuitzak. |
| **Zwarte knoflook**<br>100 g zwarte knoflook<br>10 ml witte dashi<br>50 ml water | **NB: gebruik handschoenen!** Pel de knoflook, voeg de witte dashi en het water toe en en pureer met staafmixer. Passeer door een fijn zeefje. Reserveer in een spuitzak. |
| **Rode vermout**<br>300 ml rode vermouth | Kook de vermout op laag vuur in tot een siroopachtige consistentie. Giet in een klein spuitflesje en reserveer. |
| **Couscous**<br>200 g couscous<br>2 teen knoflook<br>60 g sjalot<br>20 ml olijfolie<br>4 g vadouvan<br>220 ml kippenbouillon<br>Citroenolie<br>Zout | Verwarm de bouillon. Snij de sjalot en de knoflook tot fijne brunoise. Laat de sjalot zweten in een koekenpan met een beetje olijfolie. Voeg knoflook toe en bak vervolgens de couscous 2 minuten mee. Voeg dan de vadouvan toe. Doe in een kom, voeg hete bouillon toe, dek af met plasticfolie en laat gaar worden. Breng op smaak met citroenolie en zout. |
| **Makreel**<br>1000 g makreelfilet (zonder vel)<br>100 g zout | Kook het water, los het zout op en laat de pekel afkoelen tot koelkasttemperatuur. Controleer de filets op graten en snij de vis daarna in 16 stukjes. Pekel de filets gedurende 10 minuten in een |

| | |
|---|---|
| 1 liter water<br>Olijfolie | met plasticfolie afgesloten bak. Verwijder het vliesje van de opperhuid. Spoel de vis daarna af met koud water. Leg filets op bakpapier op een bakplaat, bedruip met kleine hoeveelheid olie en gril 10-12 minuten in de salamander (hoogste stand), tot lichte garing. |
| **Presentatie (is tijdrovend, werk in 'treintje' met 3 personen)**<br><br>*Ronde borden* | Neem een rechthoekige kookring, doe er een laagje van ongeveer 3 cm couscous in, druk goed aan. Leg er een portie vis op. Druk stevig aan tot een egaal laagje. Haal de ring weg, spuit een dun laagje yoghurt op boven- en zijkanten, strijk uit met een paletmes, zodat couscous en vis geheel geheel bedekt zijn. Spuit bovenop om en om 3 dunne lijnen zwarte knoflooksaus, en 3 lijnen rode vermoutreductie. Spuit er met de sausdispenser een kleine hoeveelheid dashi-beurreblanc omheen. |

# Ravioli met zalm en coquille

*Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur: pastamachine*

| Ingrediënten voor 16 porties | Bereidingswijze |
|---|---|
| **Zalmvulling**<br>300 g gerookte zalmfilet<br>80 g mascarpone<br>1 citroen | Pureer de gerookte zalm, de mascarpone en het citroensap met wat peper in de blender tot een mousse. Doe in een spuitzak en leg weg in de koelkast. |
| **Rode pasta**<br>250 g 00 bloem (grano tenero)<br>130 g semolinabloem (grano duro)<br>80 g eidooier<br>10 g citroensap<br>Zout<br>20 ml olijfolie<br>100 g rodebietensap | Meng de eidooier, olijfolie, zout, citroensap en bietensap. Meng de 2 soorten bloem en meng het eiermengsel erdoorheen. Kneed het deeg tot het glad en elastisch is (ca 10 minuten). Wikkel in plasticfolie en laat 30 minuten rusten. NB: als het te vochtig is, voeg wat extra bloem toe. Als het te droog is, voeg wat extra bietensap/water toe. Als het nog plakt, voeg wat bloem toe. |
| **Groene pasta**<br>250 g 00 bloem (grano tenero)<br>130 g semolinabloem (grano duro)<br>80 g eidooier<br>Zout<br>20 ml olijfolie<br>120 g spinazie uit de vriezer | Ontdooi de spinazie. Maal de spinazie met de eidooier, zout en olijfolie fijn in de keukenmachine. Meng de 2 soorten bloem en meng het spinaziemengsel erdoorheen. Kneed het deeg tot het glad en elastisch is (ca. 10 minuten). Is het deeg te vochtig, voeg dan wat extra bloem toe; is het te droog, voeg dan wat extra water toe. Wikkel in plasticfolie en laat 30 minuten rusten. |
| **Gekleurde pastavellen**<br>Rode en groene pasta<br>Water<br>Bloem | Rol de pasta met een deegroller tot die dun genoeg is voor de pastamachine. Gebruik wat bloem als de pasta vochtig voelt. Rol één voor één uit in de pastamachine. Begin in stand 6, vouw dubbel en haal nog een keer door de pastamachine. Doe dit nog een keer voordat je overgaat naar stand 5. Doe dit voor beide soorten pasta. Snij over de breedte doormidden.<br><br>Begin met de rode pasta, veeg er met een kwast met water op en leg de groene pasta erop Snij in de breedte in de helft, veeg wat op één helft en leg de andere kant erop. Doe dit nogmaals met beide kleuren pasta. Snij de randen eraf tot een rechthoek.<br><br>Snij over de lengte in plakken van 1 cm. Voeg twee plakken samen met een beetje water. Laat 10 minuten afgedekt rusten. |

Rol uit met een deegroller tot de pasta in de machine kan. Rol uit in de pastamachine tot stand 2. Gebruik een beetje bloem als het deeg vochtig is.

Foto (lijkt wel wat op spekkoek)



**Ravioli maken**

Steek met een steker 64 rondjes van 5 cm uit de pastavellen. Bestrijk elk rondje met een beetje water en spuit vulling op de helft van de rondjes (ca 7 g per ravioli). Leg een 2e rondje op de vulling en druk voorzichtig de buitenranden met een vinger dicht.

Bewaar de ravioli afgedekt in de koeling op een met semolina bestoven siliconenmat.

**Venkelsaus**

400 g venkel
Zout
4 takjes tijm
4 blaadjes laurier
300 g groentebouillon uit concentraat
50 ml Noilly Prat
100 g room
Olijfolie
1 citroen

Snij de bovenkant van de venkel af. Snij in dunne repen. Doe wat olijfolie op een bakplaat, leg de venkel en de kruiden erin. Snij met een dunschiller de schil van de citroen. Dek af met aluminiumfolie en bak 1 uur op 170 °C.

Laat afkoelen en haal de kruiden en citroenschil eruit. Doe in een pan, blus af met de Noilly Prat en voeg de groentebouillon toe. Voeg na 5 minuten de room toe, laat nog 5 minuten pruttelen en pureer in de blender tot het fijn is. Haal door een fijne zeef en breng op smaak met zout en peper.

| | |
|---|---|
| **Bieslookolie**<br>30 g bieslook<br>120 g zonnebloemolie | Verwarm de olie tot 50 °C. Doe de bieslook in de blender met de olie. Pureer enkele minuten tot het egaal groen is. Haal door een fijne zeef en doe in een spuitflesje. |
| **Eindbewerking**<br>16 coquilles | Kook de ravioli 2 minuten in ruim water.<br>Bak de coquille kort in meerdere koekenpannen.<br>Verwarm zo nodig de venkelsaus. |
| **Presentatie**<br><br>*voorverwarmde bordjes* | Leg 2 ravioli per bord naast elkaar. Lepel daarnaast een beetje warme venkelsaus en leg de gebakken coquille erin. Maak af met de bieslookolie. |

# Kwartelrollade in rode kool

## *met koolrabi, cranberry en knolselderij*

*Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur: Sous vide, oven*

| **Ingrediënten voor 16 porties** | **Bereidingswijze** |
|---|---|
| **Kwartel**<br>12 kwartels<br>500 g ganzenvet<br>3 takjes tijm<br>1 takje rozemarijn<br>2 tenen knoflook<br>Zout, peper | Snij de filets en de pootjes van het bot. Geef de karkassen aan de hertengang.<br><br>Maak lollies van de kwartelboutjes door het vel net onder het enkelgewricht tot het bot door te snijden. Schraap het vlees met de botte kant van het mes naar beneden, richting het dikke deel van het boutje. Maak het bot waar geen vlees zit schoon. Kruid de boutjes met zout en peper. Konfijt de kwartelboutjes in ganzenvet in een pan met de tijm, rozemarijn en knoflook 1 uur op 80°C. |
| **Kwartelrollade in rode kool**<br>1 grote rode kool<br>35 g truffeltapenade<br>Zout en peper | Snij de buitenste bladeren van de rode kool af. Snij het dikke deel van de nerf er uit. Blancheer 10 minuten in een pan met water met een scheut azijn. Maak twee rollades. Geef de rest van de rode kool door aan de hertengang.<br>Leg cellofaan op het aanrecht, leg daar de drooggedepte en afgekoelde bladeren op. Leg daarop de kwartelfilets, doe de tapenade op de filets en breng op smaak met zout en peper. Rol strak op. Vacumeer in twee vacuümzakken. Verwarm sous vide tenminste 50 minuten op 63°C en houd warm in de warmhoudkast. |
| **Taco van koolrabi**<br>2 koolrabi's<br>Marinade:<br>50 g witte wijnazijn<br>50 g water<br>25 g suiker<br>5 g zout<br>Mosterdkaviaar:<br>40 g geel mosterdzaad<br>50 g witte wijnazijn<br>50 g water<br>40 g suiker<br><br>Vulling:<br>150 g koolrabi restjes<br>40 g geroosterde hazelnoten (zie de knolselderij)<br>50 g crème fraîche<br>5 g kervel | **Mosterdkaviaar**: Zet het mosterdzaad op in een pannetje met koud water, breng aan de kook en giet direct af door een fijne zeef. Herhaal dit nog een keer met vers water. Kook het zaad daarna 15 minuten zachtjes in de 50 g azijn, 50 g water en 40 g suiker tot het vocht stroperig is en de zaadjes glazig en gezwollen zijn. Laat afkoelen.<br><br>**Koolrabi-schelpen**: Schil de koolrabi en snij met een mandoline of snijmachine dunne plakken van ca. 1-1,5 mm dik. Steek er met een steker (Ø 6 cm) 20 rondjes uit. Los voor de marinade de suiker en het zout op in het water en de witte wijnazijn. Vacumeer de koolrabirondjes samen met dit vocht. Na 20-30 minuten zijn ze glazig en volledig buigzaam zonder te breken.<br><br>Vulling: snij 150 g van de koolrabi restjes in fijne brunoise. Hak de hazelnoten fijn. Meng vlak voor het serveren de koolrabi en de hazelnoten, 2 tot 3 eetlepels uitgelekte mosterdkaviaar, fijngesneden kervel en de crème fraîche. Breng op smaak met peper, zout en een beetje worcestershiresaus. |

| | |
|---|---|
| Zout, peper en worcestershire saus<br>Cocktailprikker | Dep de koolrabirondjes voor het serveren droog. Schep een klein lepeltje vulling in het midden en vouw als een taco. Gebruik (indien nodig) een cocktailprikker om deze vorm te behouden. |
| **Cranberrysaus**<br>150 g suiker<br>120 g rode wijnazijn<br>75 g water<br>500 g cranberries<br>Sinaasappel<br>1 pijpkaneel<br>6 jeneverbessen | Smelt de suiker tot een lichte karamel. Blus met de azijn en het water. Roer glad. Voeg de cranberries toe, sinaasappelzeste van een halve sinaasappel en het sap van de sinaasappel, de jeneverbes (even kneuzen) en de kaneel. Laat 6-8 minuten zacht koken. Haal door een zeef, druk het sap uit de cranberries. Voeg zout naar smaak toe en kook in tot het voldoende ingedikt is. |
| **Knolselderijmousse**<br>900 g knolselderij<br>120 g hazelnoten (plus 40 van de koolrabi)<br>400 g water<br>3 g szechuan peper<br>200 g slagroom<br>60 g roomboter<br>Zout en peper | Rooster de hazelnoten (voor de mousse en de koolrabi) 12 minuten in de oven op 160°C tot ze bruin zijn. Rooster de szechuanpeper in een droge pan en kneus licht in een vijzel. Draai de warme hazelnoten (zonder de 40 g voor de koolrabi) met het water 2 minuten op volle kracht in de blender. Voeg de szechuanpeper toe en laat 15 minuten trekken. Giet de hazelnootmelk door een fijne zeef en druk goed uit.<br><br>Schil de knolselderij. Snij de knolselderij in grove stukken en kook gaar in de hazelnootmelk en de slagroom. Zorg dat de knolselderij onder staat, voeg zo nodig wat vocht toe.<br><br>Smelt intussen de roomboter in een klein pannetje op matig vuur tot een beurre noisette. Giet direct over in een klein bakje om verbranden te voorkomen.<br><br>Giet de gare knolselderij af door een zeef, vang het kookvocht op. Doe de knolselderij met de beurre noisette in een blender. Draai glad en giet er een deel van het vocht bij tot er een dikke mousse ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Doe in een spuitzak en houd warm. |
| **Eindbereiding** | Haal de kwartelrollades uit de sous vide en portioneer. Bak de kwartellollies kort krokant. |
| **Presentatie**<br><br>*voorverwarmde borden* | Begin met een streep cranberry saus. Leg dan de kwartelrollade links, de knolselderijmousse ernaast en zet de taco tegen de knolselderij.<br><br>Leg de kwartellollie tegen de knolselderijmousse. |

# Hert, bereidingen van biet en cassis-lauriersaus

## *met saliegel en aardpeer*

*Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur:*

| **Ingrediënten voor 16 porties** | **Bereidingswijze** |
|---|---|
| **Kwartelfond**<br>Kwartelkarkassen (van gang 4)<br>1 ui<br>1 wortel<br>1 prei<br>1 stengel bleekselderij<br>2 tenen knoflook<br>2 takjes tijm<br>20 g tomatenpuree<br>6 jeneverbessen<br>6 zwarte peperkorrels<br>2 kruidnagels<br>30 ml rode wijn<br>2 liter water<br>olie | Verwarm de oven voor, bruin de kwartelkarkassen in een braadslee, ongeveer 30 minuten.<br><br>Snij ui, wortel, prei, bleekselderij en knoflook in grove stukken, bak ze in olie lichtbruin. Voeg tomatenpuree toe en bak 3 minuten mee. Voeg wijn toe en laat tot de helft inkoken.<br><br>Doe koud water in een snelkookpan. Voeg de karkassen, de groente en de tijm, de jeneverbessen, de peperkorrels en de kruidnagels toe. Breng aan de kook, draai het vuur terug als druk erop staat en laat nog 1 uur trekken op laag vuur.<br><br>Passeer door een zeef, zet weg in koelkast, ontvet indien gewenst voor gebruik in de saus. |
| **Cassis-laurier saus**<br>400 ml kwartelfond<br>300 ml rode wijn<br>30 ml Crème de Cassis<br>2 sjalotten<br>2 takjes tijm<br>8 laurierbladeren<br>30 ml rodewijn azijn<br>50 g koude boter (blokjes)<br>Zout, peper, boter | Snij de sjalotten fijn, fruit in klontje boter. Voeg rode wijn, azijn, tijm en laurier toe. Laat inkoken tot 1/3. Voeg kwartelfond toe, laat inkoken tot 1/3.<br><br>Zeef de saus. Voeg crème de cassis toe, monteer met de boterblokjes, voeg naar smaak peper en zout toe. Reserveer de saus warm onder het kookpunt (ca. 60 °C) tot service. |
| **Chips van rode kool**<br>200 g rode kool (van gang 4)<br>500 ml water<br>75 g kuzu | Verwarm oven voor op 85°C. Snij de rode kool in kleine stukken, doe samen met het water in de blender. Passeer door een zeef. Zet dan 500 ml rodekoolwater op het vuur, doe kuzu erbij, en roer totdat de kuzu is opgelost. Laat enkele minuten doorkoken, blijf roeren, tot er een stevige massa is ontstaan.<br><br>Leg bakpapier op een bakplaat, stort rodekoolmassa erop en strijk uit. Leg hier een vel bakpapier op en strijk nogmaals uit (met een roller, of een paletmes), tot een egale, dunne laag. Laat **ongeveer 2** |

| | |
|---|---|
| | **uur drogen** in de oven.<br><br>Haal dan voorzichtig het bovenste vel bakpapier van de plak gedroogde rode kool, draai om en verwijder ook het andere vel bakpapier. Check of de hele plak mooi droog is (zo niet, laat dan nog even verder drogen in de oven). Verdeel in 16 stukken en frituur deze op 160°C. Laat uitlekken en reserveer. |
| **Crème van spitskool**<br>500 g spitskool<br>120 ml kippenbouillon<br>100 ml slagroom<br>140 ml volle melk<br>Nootmuskaat<br>Zout en peper | Snij spitskool fijn. Breng aan de kook met bouillon, melk, slagroom en zout. Kook in tot gereed. Mix fijn in de blender en kook verder in tot een dikke, spuitbare crème. Breng op smaak met nootmuskaat en peper. In spuitzak, houd warm in de warmhoudkast tot service. |
| **Saliegel**<br>100 g suiker<br>150 ml wite wijn<br>150 ml witte natuurazijn<br>30 g salie<br>5 g agar-agar<br>3,5 g citras | Ontsteel de salie. Meng de suiker, wijn en azijn bij elkaar, kook al roerend in steelplan tot suiker is opgelost. Voeg de salieblaadjes bij het zoetzuur. Voeg agar en citras toe, laat 2-4 minuten doorkoken. Blender tot een homogeen mengsel. Stort op een plaat en laat afkoelen en opstijven (hoeft niet in de koeling). Maal de gel fijn met een staafmixer, doe in een spuitzak. |
| **Hassleback aardpeer**<br>16 aardperen<br>Olijfolie<br>Zout, peper | Maak de aardperen goed schoon. Stoom (100°C) de aardperen in ongeveer 20 minuten halfgaar. Laat afkoelen. Snij de aardperen met tussenruimte van 2 mm (in breedte) voor drie vierde in.<br><br>Leg aardperen in een oventray, kwast ze in met olijfolie, bestrooi ruim met peper en zout. Bak ze in de oven (170°C) in ongeveer 30 minuten gaar en krokant. |
| **Hert**<br>1300 gram bilstuk van hert<br>2 takjes tijm<br>2 takjes rozemarijn<br>Olie, boter | Vacumeer hert met tijm en rozemarijn. Laat garen in de sous-vide (53°C), gedurende 70 minuten. Braad kort aan en trancheer (2-3 plakjes per persoon). |
| **Presentatie**<br>*Warme borden* | Leg de aardpeer in de lengte in het midden van het bord, met aan beide kanten een dopje saliegel en een dop spitskool. Steek een rodekoolchip in de aardpeer (als een soort waaier). Leg er twee à drie plakjes hert onder. Schep de saus over het hert. |

# Schwarzwälder kirch dekonstruiert 

*Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur:*

| Ingrediënten voor 16 porties | Bereidingswijze |
|---|---|
| **Kersenbavarois**<br>350 g kersenpuree uit diepvries<br>80 g suiker<br>12 g citroensap<br>8 g gelatine<br>250 g slagroom | **(begin hiermee)**<br>Week de gelatine in koud water.<br>Verwarm 150 gram van de kersenpuree met de suiker in een steelpan tot ca 65°C en tot de suiker volledig is opgelost. Haal van het vuur, knijp de gelatine goed uit en los deze direct op in de warme puree.<br>Voeg de overige kersenpuree en het citroensap toe. Koel terug tot ca. 20-25°C. Klop de slagroom lobbig. Spatel de room door de puree.<br><br>Vul 16 plus reserve siliconenmallen en laat bevriezen in de vriezer. Als het is bevroren, haal de vormpjes uit de mallen en leg ze in de koelkast op een siliconenmat om te ontdooien. |
| **Roggebrood-rozemarijn ijs**<br>900 g volle melk<br>250 ml slagroom<br>125 g roggebrood<br>2 takjes rozemarijn<br>180 g suiker<br>Snuf zout<br>100 g eidooier | Breek het roggebrood in dunne stukken en rooster het 15 minuten in de oven op 180°C tot het diep donkerbruin en krokant is. Verwarm de melk en slagroom in een ruime pan, voeg het hete, geroosterde roggebrood en de takjes rozemarijn toe. Laat 25 minuten trekken van het vuur af.<br>Giet de massa door een puntzeef boven een schone pan. Druk het brood uit zodat alle smaak en vloeistof eruit komt. Klop de eidooier met de suiker en het zout los, giet al kloppend een deel van de warme melk erbij, giet alles terug in de pan en verhit al roerend tot 82 °C. Koel terug en laat rijpen in de koelkast. Draai het ijs in de ijsmachine. |
| **Gevulde chocolade kersen**<br>20 stevige kersen zonder pit uit pot<br>100 g ricotta<br>30 g bruine amandelpasta<br>20 g poedersuiker<br>10 ml kirsch<br>Zout<br><br>Coating:<br>150 g pure chocolade<br>15 g zonnebloemolie | Laat de kersen uitlekken en maak ze droog. Draai de ricotta, amandelpasta, poedersuiker en kirsch met een staafmixer tot een gladde crème. Breng op smaak met zout. Schep in een spuitzak met een klein spuitmondje, vul de kersen en zet ze een half uur in de vriezer tot ze hard zijn.<br>Smelt de pure chocolade en meng met de zonnebloemolie. Prik met een prikker in het bevroren gat van de kers. Haal de kers in één vloeiende beweging door de chocolade. Leg op een siliconen matje met het gat aan de onderkant. Bewaar in de koelkast. |
| **Kirsch-chocoladecremeux**<br>200 g pure chocolade | Breng melk en room aan de kook. Klop de eidooiers en de suiker in een kom los. Giet een derde van het melk-room mengsel op de |

| | |
|---|---|
| 160 g slagroom<br>160 volle melk<br>65 g eidooier<br>40 g suiker<br>30 ml kirsch | eidooiers terwijl je klopt, giet alles terug in de pan en verwarm op laag vuur onder voortdurend roeren tot 82°C. Giet de anglaise door een zeef op de chocolade. Laat 1 minuut staan, voeg de kirsch toe en emulgeer met de staafmixer tot een glanzende massa.<br>Giet uit in een bak, dek af met plasticfolie en laat opstijven in de koelkast. |
| **Gekristalliseerde cacao-aarde**<br>150 g suiker<br>55 ml water<br>60 g ongezoet cacaopoeder<br>2 g zeezout | Meng de cacao met het zout. Breng het water en de suiker aan de kook. Roer niet meer zodra het kookt. Kook door tot het exact 135°C is. Haal de pan van het vuur, voeg in één beweging de cacao toe en klop direct met de garde. Zodra het mengsel droog slaat en korrelig wordt, stort je het uit op een siliconenmat. Laat volledig afkoelen, breek te grote stukken met de hand of een deegroller en bewaar in een afgesloten bakje tot serveren. |
| **Kersen-balsamicosaus**<br>250 g diepvrieskersen (morellen, bij de Sligro)<br>100 ml balsamicoazijn<br>20 ml limoensap<br>50 g suiker | Zet de bevroren kersen met de suiker op een middelhoog vuur. Plet de kersen met een stamper zodra ze zacht worden. Voeg de balsamico, limoensap toe en laat op een zacht vuur inkoken tot een licht stroperige massa. Giet door een zeef en druk de pulp uit. Laat afkoelen, controleer of de saus niet te dik is geworden en giet in een fijn doseerflesje. |
| **Presentatie** | Zet borden klaar. Spuit een streep saus op de borden, leg een baan cacao-aarde op de borden met een klein bedje voor het ijs, leg de bavarois ernaast. Leg op elk bord een chocolade kers. Steek quenelles van de cremeux en plaats tegen de aarde aan. Leg bolletjes ijs op de aarde. |