

What's Cooking Menu 2017



- Gerecht 1 : Rouleau van gepekeld snoekbaars, komkommer linten, roomkaas-hangop crème, groen van de waterkant.
- Gerecht 2 : Tartaar van Jersey stier met mayonaise van sambal Bert, ingelegde appelkappers, rasp van gedroogde eidooiers en 8 mnd gerijpte Remeker.
- Gerecht 3 : Bisque van rivierkreeft uit de Eem, mousseline van Raja, gebrande boter, forelkuit, bottarga, salade van kervel en kreeftensalade
- Gerecht 4 : Wilde eendenborst, gegaard op karkas, gepofte rode biet, bietencreme met balsamico, eendenlevercreme en bordelaisejus
- Gerecht 5 : Sorbet van Duindoornbes met bruine boter crumble

What's Cooking? Amersfoort



Gerecht 1 : Rouleau van gepekeld snoekbaars, komkommer linten, roomkaas-
hangop crème, groen van de waterkant.

Ingrediënten	4 personen		10 personen	
	aantal	eenheid		10
Waterkers	1	bosje		2,5
Komkommer	1	stuk		2,5
Radijzen	1	bosje		2,5
Roomkaas	50	gram		125
Limoen	1	stuk		2,5
(schone) snoekbaarsfilet evt. ander dunne witvis of kabeljauwbuik	500	gram		1250
Zout	50	gram		125
Suiker	50	gram		125

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 40 tot 50*c
- 2 Vul een bak of pan met water en laat het op temperatuur komen in de oven
- 3 Strooi het zout en suiker over 1 kant van de vis heen, pekelt voor 5 minuten
- 4 Leg na 5 minuten de filet in ijskoud water
- 5 Dep vervolgens de filet droog
- 6 Rol de filet strak in plastic zodat er geen water bij kan komen en zodat er een rol ontstaat
- 7 Leg de rol in de het water in de oven. Zorg dat de rouleau onder water ligt
- 8 Haal de rouleau uit het water en koel gelijk terug
- 9 Verdeel in 4 stukken
- 10 Hang de yoghurt op in een natte theedoek, leg de doek in een vergiet met een kom eronder
- 11 Doe dit 1 dag van te voren, het heeft een nacht nodig
- 12 Weeg 50 gram hang op af en meng met de roomkaas paar druppels limoen sap en p+z
- 13 Schil de komkommer, maak vervolgens lange linten over de lengte van de komkommer met de dunschiller tot je de zaadlijst tegenkomt
- 14 Snijd de linten in 3 of 4 lang repen en leg in ijswater
- 15 De komkommer krult op door de kou
- 16 Breng op smaak met een beetje limoensap met opdienen
- 17 Garneer af met takjes water kers en evt plakjes radijs

What's Cooking? Amersfoort

Gerecht 2 : Tartar van Jersey stier met mayonaise van sambal Bert, ingelegde appelkappers, rasp van gedroogde eidooiers en 8 maanden gerijpte Remeker.



Ingrediënten	4 personen	10 personen	
	aantal	eenheid	10
Mager jersey rundvlees (bavette)	300	gram	750
Gerookte paprika poeder, natuurazijn, olijfolie, peper en zout			0
sambal bert	2	tl	5
Mayonaise	100	gram	250
Appelkapper	8	stuks	20
Citroen	1	stuk	2,5
XL bio eieren	4	stuks	10
Grof zout	100	gram	250
Suiker	100	gram	250
8 maanden gerijpte Remeker kaas (geraspt)	80	gram	200

Bereidingswijze

- 1 Bevries het vlees licht zodat het makkelijk snijdt, snijdt het vervolgens in kleine stukjes en bewaar altijd tussen bakpapier om verkleuring te voorkomen
- 2 Breng het gehakt op smaak met olijfolie, peper, zout, azijn, sambal en rasp en sap van citroen
- 3 Eieren scheiden, dooiers heel laten! De dooiers op een bakplaatje met bakmatje met eronder en erop zout en suiker. Laat minimaal 8 uur op je werkbank pekelen.
- 4 Zout en suiker van de dooiers spoelen met water, dan op een bakplaat 5 uur op 65C in de oven drogen
- 5 Appelkappers in stukken snijden en deze een nacht op azijn later trekken
- 6 Maak de mayonaise aan met sambal
- 7 Verdeel het vlees over de borden, spuit kleine toefjes mayonaise op het vlees, bestrooi sukjes appelkapper
- 8 Rasp de gedroogde dooier boven het vlees, bestrooi met een laag van de geraspte Remeker kaas

What's Cooking? Amersfoort



Gerecht 3 : Bisque van rivierkreeft uit de Eem, mousseline van Raja, gebrande boter, forelkuit, bottarga, salade van kervel en kreeftensalade

Ingrediënten	4 personen		10 personen
	aantal	eenheid	10
Rivierkreeftenvlees	100	gram	250
Mayonaise, creme fraiche en citroenrasp om het rivierkreeftenvlees mee aan te maken			0
Rivierkreeft schalen/pulp (of ander schaaldieren pulp)	2	kilo	5
Ui, venkel, tomaat	1	stuk	2,5
Knoflooktenen	3	stuk	7,5
Tomatenpuree	50	gram	125
Anijspastis (noily prat, ricard of pernod)	100	ml	250
Witte wijn	100	ml	250
gerookte paprika poeder	1	etl	2,5
Aardappel Raja of andere kruimig soort	500	gram	1250
Geklopte room	200	gram	500
karnemelk	100	ml	250
Roomboter	150 + 100	gram	
Forelkuit	1	potje	2,5
Kervel	1	bos	2,5

Bereidingswijze

- 1 Hak de knoflook, ui en venkel fijn. Verhit een scheut olie in een pan en bak hierin de ui, venkel, paprikapoeder, tomatenpuree en knoflook samen met de kreeftenschalen. Goed verhitten, lekker schroeien
- 2 Blus de pan af met de wijn en de anijspastis, vul de pan met water zodat alles net onderstaat en laat het geheel minimaal een uur trekken. Zeef de soep, breng op smaak met peper en zout
- 3 Kook de aardappelen gaar, giet ze af en maak ze aan met peper, zout, boter en karnemelk. Maak de puree kort voor het serveren aan met de geslagen room
- 4 Laat de 150g roomboter in een steelpan heet worden tot ze licht bruin kleurt en giet door een zeef
- 5 Afmaken: Doe een schepje van de aardappelpuree op de bodem van de soepschaaltjes, giet hierop de hete bouillon garneer af met de gebrande boter, forelkuit en kervel
- 6 Serveer het aangemaakte rivierkreeftenvlees apart

What's Cooking? Amersfoort



Gerecht 4 : Wilde eendenborst, gegaard op karkas, gepofte rode biet, bietencreme met balsamico, eendenlevercreme en bordelaisejus

Ingrediënten	4 personen		10 personen	
	aantal	eenheid		10
Panklare wilde eend	2	stuks		5
Grote rode biet	8	stuks		20
Balsamico	50	ml		125
grof zout	300	gram		750
boter	50	gram		125
Bietensap	250	ml		625
Rode wijn	250	ml		625
Rode port	250	ml		625
Kalf (of andere)jus	250	ml		625
Wilde eendenlever (of kippenlever)	200	gram		500
Ui, knoflook teen	1	stuk		2,5
Room	100	ml		250
Madeira (of sherry, cognac)	50	ml		125
Champignons	200	gram		500
Tijm	2	takjes		5
Kikkoman soya saus	10	ml		25

Bereidingswijze

- 1 4 stuks grote bieten afspoelen op een laag zout 2 uur op 180C in de oven laten poffen. Van de bieten maak je zowel een creme als brokken om later mee af te garneren
- 2 Laat de rode wijn, port en kalfsjus tot de helft inkoken(deze gebruik je later op drie manieren)
- 3 Laat de bieten iets afkoelen en pel ze. Snij de bieten in grove stukken. Warm de helft van brokken op met de helft van het mengsel van ingekookte rode wijn, jus en rode port
- 4 Draai de andere helft van de brokken in de blender fijn met aceto, peper, zout en boter tot een creme onstaat
- 5 Bak ui, knoflook, tijm en champignons bruin, voeg de lever toe en bak door, blus af met madeira. Laat inkoken en voeg de room en sojasaus en laat inkoken.
- 6 Laat het levermengsel afkoelen en draai het fijn in de keukenmachine. Zeef het mengsel en breng op smaak met peper en zout
- 7 Laat de eend op kamertemperatuur komen, braad ze rondom bruin en laat op 120C hete lucht ca. 5 minuten doorgaren. Open de oven, zet uit en de eend laat rusten en hou de deur open.
- 8 Schroei de eend nog even kort voor het serveren in de pan en snij de borstfilets van de eendenkarkas
- 9 Serveer de filets met de bietencreme, de brokken, de levercreme en iets van de ingekookte jus

What's Cooking? Amersfoort



Gerecht 5 : Sorbet van Duindoornbes met bruine boter crumble

Ingrediënten	4 personen		10 personen
	aantal	eenheid	10
ijs:			
Duindoornbes	100	gram	250
Suiker	120	gram	300
Water	100	ml	250
crumble:			0
Bruine boter	50	gram	125
Suiker	50	gram	125
Bloem	50	gram	125
Amandelpoeder	50	gram	125
Zout	2	gram	5
fudge:			0
bruine suiker	75	gram	187,5
gecondenseerde melk	150	ml	375
boter	50	gram	125
schuim van boleten: (slagroomkiddie nodig met 2 patronen)			
bruine suiker	50	gram	125
gelatine	3	blaadjes	7,5
gedroogde kastanjeboleten	25	gram	62,5
slagroom	250	ml	625
vanille	0,5	stokje	1,25

Bereidingswijze

- 1 IJs: Kook de suiker met het water
- 2 Kook de duindoornbessen met het water gaar en blend dit
- 3 Draai het tot ijs in de ijsmachine
- 4 Crumble: Sla de boter en de suiker luchtig met de mixer
- 5 Voeg de amandelpoeder en de bloem toe
- 6 Verdeel het deeg over 2 bakmatten en bak af op 140*c gedurende 15 min en roer met een garde tot
- 7 crumble, doe dit vervolgens nog een keer en bak hierna nog een keer 15 min
- 8 Fudge: ingredienten voor de fudge in een steelpan, 10 minuten koken en dan uitgieten en af laten koelen
- 9 Schuim: Week de gelatine voor in koud water. Breng de room met de suiker, de boleten en de vanille aan de kook.
- 10 Los de gelatine op in het mengsel, zeef het geheel en laat afkoelen. Doe de 'gel' in de slagroomkiddie en doe de patronen erop.
Goed schudden voor gebruik!