



Kookworkshop "De Mers"



STADSWIJNGAARD
HOF VAN ALMERE



Menu Hof van Almere

ESPUMA VAN GROENE ASPERGES MET LAAGJES EIWIT EN EIGEEL.

*

Cava Sigura Viudus Aria

**

BLOEMKOOLSALADE, KRENTEN EN WALNOTEN IN FILODEEG.

*

Johanniter 2018 Hof van Almere

**

ZEEDUIVEL MET SAFFRAAN SAUS

*

Solaris 2017, Hof van Almere

**

VARKENSHAAS, AARDAPPELMANDJE MET ASPERGES EN PAKSOI MET SESAM

*

Cabernet rose 2017, Hof van Almere

**

FRAMBOZENPOFFERTJES MET FRAMBOZENROOM EN CRÈME FRAÎCHE IJS

*

Birbet, Italie

**

BLOEMKOOLSALADE, KRENTEN EN WALNOTEN IN FILODEEG.

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

FILOBAKJE

3 vellen filodeeg
100 gr roomboter
50 gr walnoten

BLOEMKOOLSALADE

1 st bloemkool.
500 ml Griekse yoghurt.
150 gr krenten
100 gr walnoten

PRESENTEREN

1 bk affilla cress

BEREIDINGSWIJZE

FILOBAKJE

1. Smelt de roomboter.
2. Hak de walnoten zeer fijn.
3. Besmeer 1 vel filodeeg met boter en bestrooi met gehakte walnoten, snijd in 10 vierkanten, passend in glazen bakje en leg in de bakjes.
4. Snijd de overige 2 plakken in 20 plakjes van dezelfde grootte. Leg een vel, iets verschoven, op het vel met walnoten, en besmeer met boter. Herhaal dit voor nog een vel.
5. Bak het filodeeg af in een oven van 180 graden tot mooi bruin en laat afkoelen
6. Verwijder het deegbakje uit het vormpje.



BLOEMKOOLSALADE

7. Week de krenten in lauwwarm water.
8. Rasp de bloem van de bloemkool op een rasp.
9. Meng de geraspte bloemkool door de helft van de yoghurt. Voeg naar smaak nog wat yoghurt toe indien nodig.
10. Hak de walnoten grof. Houd 10 walnoten achter ter decoratie.
11. Meng de rozijnen en gehakte walnoot door het yoghurt bloemkoolmengsel
12. Maak op smaak met zout en peper.

PRESENTEREN

14. Vul de filobakjes met de bloemkoolsalade.
15. Steek op elk bakje enkele takjes cress.
16. Garneer met een walnoot.

ZEEDUIVEL MET SAFFRAANSAUS.

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

ZEEDUIVEL

1000 gr zeeduivel
250 gr roomboter
100 gr bloem

SAUS

1000 ml visfond
5 draadjes saffraan
500 ml witte wijn
100 ml witte vermouth
200 ml room
75 gr boter
Zout
Peper

SPINAZIE EN POMMES

750 gr spinazie
25 m olijfolie
1 teen knoflook
2 st grote aardappel
Frituurolie.

PRESENTEREN

1 bs bieslook

BEREIDINGSWIJZE

ZEEDUIVEL

1. Zet diepe borden warm.
2. Maak de zeeduivel goed schoon (verwijder de lengtegraad en de vliezen).
3. Snijd de vis in plakjes van 1,5 cm dwars op de graat.
4. Bestrooi de medaillons met zout en haal ze door de bloem.
5. Clarifeer de boter.
6. Bak de medaillons in de geclarifeerde boter op een matig vuur mooi bruin (ongeveer 5 minuten). Gebruik eventueel een stuk bakpapier.



SAUS.

7. Week de saffraan 10 minuten in 1 eetlepel witte wijn.
8. Doe de geweekte saffraan met de resterende wijn, de vermouth en de visfond in een sauspan en breng aan de kook. Laat inkoken tot lichtstroperig.
9. Voeg de room toe en laat opnieuw inkoken tot 1/3°. Monteer de saus met de koude boter en breng op smaak met zout en peper.

SPINAZIE EN POMMES GAUFRETTES

10. Bestrijk een wok met olie en bak hierin eerst het teentje knoflook.
11. Verwijder de knoflook en wok de spinazie in de knoflook olie.
12. Schil de aardappels.
13. Maak met de mandoline de aardappel tot wafel chipjes en bak in de frituur.

PRESENTEREN.

14. Plaats een opbouwing in de diepe borden.
15. Verdeel de spinazie over de opbouwingen.
16. Leg enkele stukjes gebakken zeeduivel op de spinazie.
17. Verwijder de opbouwingen en dresseer enkele Pommes Gaufrettes.
18. Steek er enkele bieslook sprietjes in.
19. Dresseer als laatste de saus er omheen.

VARKENSHAAS, AARDAPPELMANDJE MET ASPERGES EN PAKSOI MET SESAM

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

KORST

6 sn casinobrood
100 gr parmazaan
Takjes tijm

KORST

1. Snijd de korstjes van het brood en droog het brood in een oven van 180 C.
2. Verkruimel het brood.
3. Rasp de parmazaan.
4. Vermeng het brood met de geraspte Parmazaan kaas en wat tijmblaadjes.



AARDAPPELMANDJE

750 gr grote aardappels
Frituurolie

AARDAPPELMANDJE

5. Schil de aardappelen en snijd ze in zeer dunne reepjes (ter grootte van een lucifer).
6. Droog de reepjes tussen twee doeken.
7. Verhit de frituurolie tot 180 C.
8. Doop de zeefjes in de frituurolie.
9. De grootste zeef kris kras bedekken met de aardappel reepjes. De kleinste zeef in de grootste zeef drukken (niet te hard).
10. Houd de zeefjes gedurende 4 minuten in de frituurolie tot de aardappel mooi bruin is. (Houd vast met een ovenhandschoen!!)
11. Uit laten lekken en het aardappelmandje op een keukenpapier.
12. Herhaal dit tot je voldoende mandjes hebt.

ASPERGES

10 st witte asperges
1 bs groene asperges

ASPERGES

13. Schil de witte asperges en breek het onderste harde deel af.
14. Snijd ze in stukken van ongeveer 4 cm en blancheer de asperges 4 minuten in water dat tegen de kook aan is.
15. Breek het onderste harde deel van de groene asperges en snijd deze ook in stukken van 4 cm. Niet blancheren.

VLEES

1200 gr varkenshaas
100 gr boter

VLEES

16. Ontdoe het vlees van evt. vliezen etc en bewaar de afsnijsels voor de saus.
17. Kruid het vlees met peper en zout. Kleur het in een klontje boter in de pan. Haal het uit de pan en dak het af met aluminium folie.

SAUS

100 gr gerookt spek
2 tn knoflook
0,5 dl sherryazijn

SAUS

18. Pel en snipper de knoflook.
19. Snijd het spek en de afsnijsel van het vlees in stukjes en bak ze met de knoflook aan.



1 lt kalfsfond
3 dl Marsala
Aardappelzetmeel.

20. Blus af met de sherryazijn, voeg de kalfsfond toe en laat zachtjes inkoken tot de helft.
21. Voeg de Marsala toe en laat inkoken tot de gewenste sausdikte.
22. Giet de saus door een puntzeef en breng op smaak met peper en zout.
23. Bind de saus zo nodig nog met wat aardappelzetmeel.

PAKSOI PAKSOI

2 st paksoi
1 dl olijfolie
4 cl sojasaus
3 el sesamzaadjes

24. Verwijder de nerven en de stelen van de bladeren, was ze en laat goed uitlekken.
25. Rooster de sesamzaadjes.
26. Wok de paksoi-bladeren in hete olijfolie en werk ze op het laatst af met sojasaus en peper.
27. Voeg de geroosterde sesamzaadjes toe.

VOORBEREIDEN VOORBEREIDEN

20 gr mosterd
Olijfolie
Oestersaus.

28. Smeer de zijkanten van het vlees in met mosterd en rol het vlees door de broodkruim.
29. Bak het vlees met de korst nog ca. 8 minuten in een oven van 200 C, tot een kerntemperatuur van 60 C. Laat 4 minuten rusten en snijd in 20 plakken.
30. Roerbak de asperges met wat peper en oestersaus, vul de aardappelbakjes met de asperges.

PRESENTEREN PRESENTEREN

Shisho groen
Shisho purple.

31. Dresseer de paksoi midden op een bord en leg er 2 stukjes vlees op.
32. Plaats een aardappelbakje naast de paksoi.
33. Giet voorzichtig wat saus rondom en dresseer met wat cress.



FRAMBOZENPOFFERTJES MET FRAMBOZENROOM EN CRÈME FRAÎCHE IJS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

CRÈME FRAÎCHE IJS

260 gr water
150 gr suiker
38 gr glucose
20 gr limoensap
150 gr crème fraîche
110 gr room

FRAMBOZEN COULIS

300 gr diepvries frambozen
3 el water
2 el citroensap
110 gr suiker

FRAMBOZENROOM

250 ml slagroom
2 blaadjes gelatine

FRAMBOZEN POFFERTJES

250 gr bloem
2 st ei
200 ml melk
1 zk gedroogde gist
50 gr boter
Zout
Zonnebloemolie

FRAMBOZEN SIROOP

150 gr diepvries frambozen
150 gr geleisuiker

BEREIDINGSWIJZE

CRÈME FRAÎCHE IJS

1. Breng de suiker, het water en de glucose aan de kook en laat enkele minuten doorkoken.
2. Laat afkoelen in de koeling en roer er vervolgens het limoensap door.
3. Meng de room en de crème fraîche met elkaar en roer dit door de suikersiroop.
4. Draai het geheel tot ijs in de ijsmachine.
5. Doe de massa, als het ijs is geworden, over in een kom en zet in de vriezer.



FRAMBOZEN COULIS

6. Doe de frambozen in een pannetje met het water en verwarm dit langzaam.
7. Voeg de citroensap en suiker toe. Laat dit gedurende 10 minuten zachtjes pruttelen.
8. Giet de massa door een zeef.

FRAMBOZENROOM

9. Verwarm 2/3 van de frambozen coulis. Week de blaadjes gelatine in koud water, knijp goed uit en voeg toe aan de frambozen coulis. Doe het mengsel in een kom en laat helemaal afkoelen.
10. Klop de slagroom stijf en voeg halverwege het kloppen de frambozen coulis toe.
11. Doe de frambozenroom in een spuitzak en bewaar in de koeling..

FRAMBOZEN POFFERTJES

12. Verwarm de melk tot 50 C.
13. Meng de bloem met de gist, melk en ei een maak er een glad beslag van.
14. Smelt de boter en roer met iets zout door het beslag.
15. Meng de rest van de frambozen coulis door het beslag en laat rusten en een uur rijzen.
16. Bak de poffertjes in de olie.

FRAMBOZEN SIROOP

17. Doe alles in een pan en kook tot licht stroperig.
18. Giet door een zeef en bewaar.



25 gr glucosesiroop
0,5 st sinaasappel
0,5 st citroen
150 ml rode wijn

MANGOCOULIS

1 st mango
100 ml water
100 gr suiker
Limoensap

PRESENTEREN

250 gr frambozen
0,5 bs munt
100 gr poedersuiker

MANGOCOULIS

19. Schil en snijd de mango fijn.
20. Verwarm het water en los de suiker op.
21. Doe de mango in een kom en draai er samen met het suikerwater en limoensap een mooie coulis van.
22. Bewaar in een spuitfles.

PRESENTEREN

23. Vul verse frambozen met de siroop en leg op de borden.
24. Leg wat poffertjes dakpansgewijs op de borden.
25. Spuit enkele toefjes frambozen room op de poffertjes.
26. Strooi er wat poedersuiker over.
27. Leg een bol crème fraîche ijs naast de poffertjes.
28. Giet wat frambozensiroop naast het ijs.
29. Druppel wat mangocoulis rondom.
30. Werk af met een blaadje munt.