

RECEPTEN PRINSJESDINER 2015

RUNDERTARTAAR MET KWARTELEI

- * Runderezel
- * Sjalotje
- * Piment
- * Olijfolie
- * Peper en zout
- * Kwartelei

- Snij het vlees fijn, maak het op smaak met de olijfolie, piment, peper en zout. In een rond steekvormpje op het bord uitsteken. Kwartelei bakken en op de tartaar leggen. Garneren met eventueel wat bloemen en kruiden.

SNOEKBAARS MET PALING EN MUNT

- * Snoekbaarsfilet
- * Paling brunoise
- * Visbouillon
- * Munt
- * Palinggraten
- * Fijn gesneden sjalot
- * Wortel- en koolrabibrunoise
- * Eiwit
- * Uitgebakken kappertjes

- Zet de visbouillon op met de palinggraten en laat dit 1 uurtje trekken. Af laten koelen en clarifieren met het eiwit. Als de bouillon mooi helder is, de fijngesneden munt erbij en 1 uur laten trekken. Zeef de munt eruit. Snoekbaars portioneren en bakken in roomboter op het fijngesneden sjalotje goudbruin. De groentebrunoise opstoven in een beetje bouillon en in een diep bord leggen. Daar de snoekbaars bovenop en dan de paling- en muntbouillon er opgieten. Garneren met de uitgebakken kappertjes.

REERUG MET RODE BIET, WITLOF, EN KNOLSELDERIJ

- * Reerug
- * Biet



beleef het feest
van de democratie

- * Knolpuree
- * Witlof
- * Boter
- * Rode wijn
- * Sjalot
- * Rode wijnazijn
- * Aardappelzetmeel
- * Laurier
- * Suiker
- * Reejus

- Kook de rode wijn, rode wijnazijn, fijngesneden sjalot, laurier en suiker. Haal het van het vuur en laat het even trekken. Verwijder de laurierblaadjes. Binden met het aardappelzetmeel, tot het licht gebonden is. Kook de bietjes beetgaar en snij ze vervolgens in brunoise. Marineer ze met de wijnmarinade. Kook de witlof in het vacuüm met boter, suiker, citroensap, peper en zout. Stoom ze in de oven gaar in ongeveer 40 minuten. Snij de knolselderij in stukjes en kook ze in het vacuüm gaar met boter, zout en een beetje water. Als het gaar is glad draaien in een blender met boter en op smaak maken met peper en zout. Als ze gaar zijn doormidden snijden en karamelliseren (goudbruin) met een beetje suiker in een Tefal pan. Bak de ree in de roomboter, leg de bietjes op het bord en trek een paar strepen van de knolpuree. Leg de ree op het bord en de witlof en giet de jus er op.

BRAMENBLÖF MET BRAMENSORBET EN GEKARAMELISEERDE RIJST

- * Vanille
- * Slagroom
- * Melk
- * Eidooyer
- * Suiker
- * Bramencoulis
- * Bramen eau de vie
- * Bramenijs
- * Dropplant
- * Citroenrasp
- * Water
- * Gewelde Gelatine
- * Kellog`s gepofte rijst
- * Boter



beleef het feest
van de democratie

* Verse bramen

- Breng de room, melk, vanille en suiker aan de kook en laat het een ½ uurtje trekken. Binden met de eidooier en laten afkoelen. Op smaak maken met de bramencoulis en de eau de vie. Doe het in een kisse met een patroon.

GRANITÉ

- Water, suiker, citroenrasp aan de kook brengen. Dropplant toevoegen en afdekken. Laat een ½ uurtje trekken. Zeven, de gelatine toevoegen en in de diepvries zetten.

RIJST KARAMEL

- Suiker licht karamelliseren en de rijst toevoegen. Blijven roeren tot de rijst de suiker heeft opgenomen en mooi goud bruin wordt. Boter toevoegen en uit laten harden. Doe een paar bramen in een glas en doe er een beetje coulis op. Spuit er een beetje schuim op en daarop een bol bramenijs. Daar de granité weer op en vervolgens weer wat schuim. Garneren met bramen en de gekarameliseerde rijst.