

# MENU JUNI 2024



## Kabeljauw, vichyssoise, gerookte zalm, venkel

| <b>Ingrediënten 10 personen:</b>   | <b>Bereidingswijze:</b>  |
|--|--|
| <b><u>Venkel</u></b><br>250 g venkel<br>100 ml olijfolie<br>1 t knoflook, fijngehakt<br>5 draadjes saffraan<br>4 g korianderblad<br>zout   | <b><u>Venkel</u></b><br>Maak de venkel schoon en snijd op de snijmachine met stand 1,5 in plakjes.<br>Meng de venkel met de overige ingrediënten en doe in een vacumeerzak. Trek vacuüm en bewaar op de werkbank.<br><br>Vlak voor het opdienen, de inhoud van de zak in een warme koekenpan doen en beetgaar stoven in ongeveer 13 minuten.   |
| <b><u>Vichyssoise</u></b><br>60 g ui<br>100 g sjalot<br>100 g wit van prei<br>40 g boter<br>200ml Noilly prat<br>200ml slagroom<br>150 g witvis, in blokjes<br>1 takje rozemarijn<br>1 t knoflook<br>Zout en peper<br>cayennepeper<br>citroensap<br>100 g gerookte zalm aan 1 stuk | <b><u>Vichyssoise</u></b><br>Maak ui, sjalot en prei schoon en snijd fijn.<br>Fruit deze zonder te laten kleuren in boter en voeg daarna de witvis toe.<br>Bak 2 minuten mee en blus af met de Noilly prat.<br>Kook op laag vuur in tot de Noilly prat grotendeels verdampt is.<br>Voeg de room toe en laat 5 minuten op laag vuur staan.<br>Haal van het vuur en voeg rozemarijn, knoflook, een beetje zout en cayennepeper toe.<br>Dek af met plastic en laat 30 minuten trekken op de werkbank.<br>Pureer de massa en haal door een fijne zeef en breng op smaak met citroensap, peper en zout<br>Bewaar op de werkbank tot gebruik.<br><br>Snijd de zalm in kleine blokjes en bewaar afgedekt in de koeling. |
| <b><u>Kabeljauw</u></b><br>600 g kabeljauwhaas zonder vel<br>75 g taggiasche olijven<br>30 g ansjovisfilet<br>50 g olijfolie extra vergine   | <b><u>Kabeljauw</u></b><br>Verdeel de kabeljauw in 10 porties. Bestrooi met een beetje zout en peper en laat 10 minuten staan.<br>Verwijder de olie van olijven en ansjovis.<br>Pureer de olijven en ansjovis met de extra vergine olijfolie zo veel mogelijk glad. Breng aan op een snijplank. Wrijf hier de kabeljauw mee in en leg deze los van elkaar op een bakplaat, dek af met plasticfolie.<br>Druk de folie op en rondom de vis aan, zodat er geen lucht meer onder de folie zit. Bewaar op de werkbank.<br><br>Zet de salamander op warmtestand $\frac{3}{4}$ en maak de afstand tot de grill maximaal. Verwijder de folie en gaar de vis op de plaat in ongeveer 10 minuten glazig.                   |

# MENU JUNI 2024

## Eindbewerking

4 g sucro (halve dessert  
lepel)  
30 g zalmeitjes zwart  
10 takjes Affila cress

## Eindbewerking en presentatie

Verwarm de vichyssoise, los de sucro in een beetje water op, voeg met behulp van een garde de sucro toe. Schuim de saus op met de staafmixer..

Leg in het midden van een warm bord de kabeljauw.

Leg hierop wat venkel.

Breng rondom schuim aan en leg hier wat blokjes zalm in. Leg op de venkel wat zalmeitjes en garneer met de cress.

