

MENU APRIL



Boerderij kip | truffeltapenade | morilles groene asperges | gekonfijte aardappel

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Farce 70 g foie gras 3 groene asperges 100 g verse morilles 8 haasjes van kipfilet 2 eiwitten 100 g room 2 tl truffeltapenade peper en zout</p>	<p>Farce Zet de foie gras een half uur in de vriezer. Was en schil de asperges, snijd de onderkant eraf. Hak de asperges in zeer kleine brunoise. Spoel de morilles goed schoon of week ze indien er gedroogde morilles worden gebruikt. Hak de morilles heel fijn voor de farce. Blender de kippenhaasjes met de eiwitten in de keukenmachine. Voeg daarna de room toe en zout en peper. Snijd foie gras in kleine blokjes en doe het mengsel in een rvs kom. Meng met een spatel de truffeltapenade, de foie gras, de gehakte morilles en de brunoise van rauwe asperges door het kimpengsel.</p>
<p>Rouleau 900 g kipfilets</p>	<p>Rouleau Leg de filets afzonderlijk tussen plasticfolie en sla deze plat tot een dikte van 0,5 cm. Leg de filets op een nieuw stuk folie, bestrooi met peper en zout. Plaats hierna de farce op de filets tot aan de rand. Rol de filets op, sluit de folie, en draai de uiteinden tegengesteld in de vorm van een toffee. Vacumeer de rouleaus afzonderlijk in een vacuümzak en gaar sous-vide op 65°C gedurende ongeveer 60 minuten. Bak de rouleau vlak voor het opdienen nog even aan in wat boter en snijd ze kort voor de bordopmaak in schuine plakken van ongeveer 2 cm.</p>
<p>Fondant aardappel 8 grote aardappelen 3 takjes tijm 2 laurierblaadjes 5 knoflooktenen 300 ml ganzenvet grof zout</p>	<p>Fondant aardappel Boen de aardappels schoon en halveer horizontaal. Steek met de kleinste cilindersteker een ronde cilinder (3 p.p.) uit de aardappel. Kook de aardappels 5 minuten voor en konfijt de aardappelcilinders in het ganzenvet op 70°C met grof zout, tijm, laurier, knoflook gaar in ongeveer 90 minuten. Plaats de aardappelfondant op een plaat en zet geef ze een kleurtje onder de salamander. Let op verkleuren gaat snel.</p> <p>Zeef na afloop het ganzenvet en giet terug in de pan en bewaar voor de volgende avond.</p>
<p>Saus 100 g koude boter 6 kippendijen 2 sjalotten 1 bol knoflook 600 ml gevogeldebouillon fles verdund 6 takjes tijm peper en zout</p>	<p>Saus Zet kleine blokjes boter in de vriezer voor het monteren van de saus. Snijd de kippendijen in stukken en zet aan in een grote pan met boter en olie. Hak de sjalotten en pel en plet de knoflooktenen voor meer smaak. Voeg de sjalotten en knoflook toe. Bak samen op middelhoog vuur. Deglaceer met gevogelte bouillon, voeg de tijm toe. Kook deze bijna helemaal in.</p>

MENU APRIL



	<p>Herhaal 3x het toevoegen van circa 1 ½ dl bouillon en laat dit inkoken tot de saus bruin en op de juiste dikte is. Zeef de saus en ontvet de saus door overtollig vet te verwijderen. Breng op smaak met peper en zout en monteer net voor opdienen met de stukjes boter.</p>
<p><u>Asperges</u> 24 groene asperges</p>	<p><u>Asperges</u> Was en schil de asperges en snijd de onderkant eraf. Kook de asperges en koel ze direct af in ijskoud water om ze knapperig te houden. Bak ze kort vlak voor het opdienen.</p>
<p><u>Garnituur van cantharellen</u> 2 sjalotten 2 teen knoflook 300 g cantharellen 100 ml medium sherry 200 ml gevogelteaouillon fles 2 el room, geklopt peper en zout</p>	<p><u>Garnituur van cantharellen</u> Borstel de cantharellen en scheur indien nodig iets kleiner. Zweet fijngehakte sjalot en gehakte knoflook aan in een beetje olijfolie. Voeg de cantharellen toe. Blus af met de sherry en voeg de gevogelteaouillon toe. Laat ongeveer 15 minuten zacht inkoken, tot de bouillon volledig verdampt is. Voeg de geklopte room toe, en breng op smaak met zout en peper.</p>
<p><u>Eindbewerking</u> zeste van 1 citroen amandelschaafsel</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie.</u> Rooster de amandel licht. Verdeel kip per 2 plakken over de borden. Voeg het garnituur toe bestaande uit: 3 fondant aardappelen, 2 gegrilde groene asperges en de cantharellen. Drapeer de saus naast de kip. Dresseer met geroosterde amandelen en de zeste van citroen.</p> <div data-bbox="719 1252 1177 1581" data-label="Image"></div>