



relatiediner 2017
de recepten

Alle recepten

flusso[®]

Menu

Borrelbites

flammekuche met prei,
roquefort en champignons.
knolselderijsoepje met truffelroom.

Voorgerecht

zachtgerookte makreel & Hollandse garnalen
met haringkuid en gemarineerde pompoen,
vadouvan crème en zoetzure radijs.

Tussengerecht

proeverij van Veluwe eend, roodpootpatrijs en wilde eend
op gebakken paddenstoelen en een gevogeltejus met truffel.

Hoofdgerecht

hertenrack en hertensukade
met een crème van pastinaak, geroosterde paarse wortel
en een jus van Port.

Nagerecht

5-spice cannoli van peer
met stoofperen, peren sponge
en gezouten karamel met een perensorbet

relatiediner 2017

de recepten



Borrelbites

flammekuche met prei, roquefort en champignons

Ingrediënten:

- 400 gram bloem
- 21 gram verse gist (of 7 gram droge)
- snuf zout
- 225 ml water
- 1 tl suiker

voorbereiding:

1. Doe de bloem in een kom en roer het zout er goed doorheen.
2. Maak een kuiltje. Los de gist en de suiker op in wat lauw water en giet dit in het kuiltje.
3. Ga kneden en voeg de rest van het water toe.
4. Het deeg moet 10 minuten goed geknead worden.
5. Dit is best lang dus ik gebruikte mijn broodbakmachine hiervoor.
6. Vet een kom in met wat olie, leg de deegbal erin, dek af met plasticfolie en laat het deeg op een warme plek een uur rijzen. 's Zomers is dit extra makkelijk als het warm is in huis, 's winters zet je het in de buurt van de verwarming.
7. Schaaf of snijd de ui in hele dunne halve ringen.

8. Verwarm je oven (met of zonder pizzasteen) voor op 250 graden.
9. De steen heeft wel een half uur nodig om op temperatuur te komen.
10. Nu moet het deeg uitgerold worden.
11. Ik vette twee stukken plasticfolie licht in met olie en rolde daartussen het deeg uit. Je kunt het vervolgens zo keren op een stuk bakpapier waarop je hem afbakt.

bereiding:

1. Prik gaatjes in het deeg en leg het deeg op pizzaplaat
2. Smeer er crème fraîche op met onderkant lepel
3. Verdeel er de plakjes champignons, spekjes en de prei ringen erover en maak af met wat tijm en peper.
4. De stukjes roquefort toevoegen en de Big Green egg sluiten
5. Bak in 4 minuten gaar en knapperig.

relatiediner 2017

de recepten



Voorgerecht

zachtgerookte makreel & Hollandse garnalen

Ingrediënten:

- 10 makrelen 400 gram pers stuk
- Recept pekelbad
- 180 gram zout
- 1 ltr koud water en in de koelkast laten pekelen

Bereiding:

1. Makreel kleintje van vuil 400 / 600 gram 4 uur in pekelbad leggen en droogdeppen, fileren, buikwanden en graatjes wegsnijden.
2. Week de Ceder Grilling Plank in een bak water en verwarm de Big Green Egg, met de Cast Iron Grid of het rvs-rooster, op lage temperatuur 60°C tot max 80°C.
3. Fileer intussen de makreel en halveer beide filets in de lengte.
4. Leg de filets op de huid op de geweekte Ceder Grilling Plank, bestrooi met peper uit de molen en wat citroenrasp en leg de plank op het rooster van de EGG.
5. Roken met houtsnippers met wat extra rookmot een half uur tot de makreel gaar is.
6. Sluit de deksel.

7. Neem de plank uit de EGG en besprenkel de makreel met wat olijfolie.

relatiediner 2017

de recepten



Voorgerecht

gemarineerde pompoen

Ingrediënten:

- 0.5 kg schone Fles pompoen
- Zoetzuur
- Gember naar smaak
- Mirin
- Sushi azijn
- Smaakstoffen

Bereiding:

1. Pompoen schillen en schoonmaken zonder pit
2. Repen snijden en daarna blokjes 4 x 4 mm
3. Garen op rustig vuur met wat water en suiker en met stukjes schonngemaakte verse gember
4. Op smaak brengen met mirin en sushiazijn
5. Gember uit haleneen half uur tot de makreel gaar is.
6. Sluit de deksel
7. Neem de plank uit de EGG en besprenkel de makreel met wat olijfolie.

zoete radijs:

1. Radijs schoonmaken
2. Plakjes snijden op de mandoline
3. Besprenkelen met sushi azijn en mirin

relatiediner 2017

de recepten



Voorgerecht

vadouvan crème

Ingrediënten:

- 300 ml zonnebloemolie
- 3 eetlepels Vadouvan specerijen
- 70 gram eiwit
- 140 gram yoghurt
- 1 eetlepels witte wijnazijn

Bereiding:

1. Week de specerijen in de witte wijnazijn
2. Alle ingrediënten in de keukenmachine en voorzichtig de olie erop gieten en opdraaien als een mayonaise
3. Maak het op smaak met zout en evt wat citroensap.

relatiediner 2017

de recepten



Tussengerecht

gerookte tamme eend

Ingrediënten:

200 gram eendenfilet is 1 borst x 10 recepten

Kruiden mix:

- 1 theelepel kleurzout
- 1 theelepel bruine suiker
- gekneusde peperkorrels
- wat koreander poeder
- 1 mes puntje apenjus karamel of dikke oestersaus

Bereiding:

1. Een droge ingrediënten mengen en de borst er mee insmeren
2. De vel kant en leurtje geven met de apenjus
3. Een half uur onder druk marineren afdeppen
4. En in een 75 ° graden houtskool met appelhout vuur 30 minuten roken.
5. In direct eerst de plate setter plaatsen convector / met pootjes omhoog en het rooster daarop
6. Lauw warm gerookte filets trancheren en dresser en op het bord

relatiediner 2017

de recepten



Tussengerecht

wilde eend

Ingrediënten:

- 2 wilde eenden
- Ui
- Wortel
- Tijm en rozemarijn
- knoflook
- Zout en peper uit de molen
- olijfolie EV

voorbereiding:

1. Eenden 5 minuten onderdompelen in heet water 70oC
2. Eenden plukken je legt de vogel neer op het aanrecht, met je ene hand goed en stevig vasthouden.
3. Met de andere hand met ruwe korte plukken de veren er af trekken (het idee van een haar er snel uittrekken).

bereiding:

4. Verwarm de oven of BGE voor op 180 °C.
5. Bestrooi de eenden van binnen en buiten met een beetje zout en versgemalen peper.

6. Verhit de boter en olie in de braadslee en braad de eenden in circa 7 minuten rondom goudbruin. Haal de eend uit de pan.
7. Snijd alle groente fijn en pel en hak de knoflook grof.
8. Fruit de groente in dezelfde pan als de eenden.
9. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.
10. Zet de eenden erop en braad circa 5 minuten in de oven.
- 11.
12. Haal de eenden uit de pan en snijd de boutjes eraf.
13. Houd de eenden warm onder aluminiumfolie.
14. Gebruik het braadvocht voor de saus.
15. En konfijt de potjes in ganzenvet op laag vuur

relatiediner 2017

de recepten



Tussengerecht

gebraden patrijs

Ingrediënten:

- 10 roodpoot patrijzen
- Boter
- Knoflook
- Tijm
- Jeneverbessen
- Basis jus

Bereiding:

1. Haal de poten van de patrijs door te kneuzen en de vel door te snijden, leg de patrijs op minuten in de oven zijn borstkant in een hete pan met boter, rozemarijn en knoflook
2. Pootjes in snijden en konfijten in ganzenvet
3. 4 minuten in een oven of BGE van 150 graden °C
4. Na het braden en rusten snij de filets eraf
5. Van de karkassen kan een bouillon gemaakt worden, en laten reduceren tot stroop dikte met appels en met calvados opsmaak brengen, passeren en opmonteren met roomboter.

relatiediner 2017

de recepten



Tussengerecht

gebakken paddestoelen

Ingrediënten:

- Paddenstoelen mix
- Boter
- Rozemarijn
- Tijm
- Knoflook
- Peper en zout uit de molen
- Olijfolie

Bereiding:

1. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze per soort op maat
2. Boter en olie verwarmen en wat knoflook en de kruiden
3. Paddenstoelen bakken in porties met de smaakstoffen
4. Op smaak brengen met peper en zout

relatiediner 2017

de recepten



Hoofdgerecht

hertenribstuk / zadel

Ingrediënten:

- Per persoon 150 gram hertenrack (Hertenboutfilet is ook een goed alternatief)
- Boter
- Peper en zout uit de molen
- Olijfolie

Bereiding:

1. Hertenkalfje ontvriezen en bestrooien met peper en zout uit de molen.
2. Verwarm de oven of Big Green Egg voor op 160° C.
3. Schroeï het vlees eerst snel dicht in boter of de big green egg insmeren met olijfolie. Laat het dan 5 minuten voorzien van een mooie bruine kleur.
4. Laat rusten in aluminiumfolie.
5. Het vlees uitpakken en weer in de big green egg 5 minuten, dit kan herhaald worden en dan het vlees met een kern van 52 o c houden rusten voor het uitsnijden
6. Trancheren en serveren op warm bord!

relatiediner 2017

de recepten



Hoofdgerecht

hertensukade

Mager hertenvlees met een minuscuul vetrandje, afkomstig van het sukadestuk van de schouder van het Hert, het vlees heeft een redelijk fijne vleesdraad en bevat veel bindweefsel.

Ingrediënten:

- 0.8 kg hertensukade
- 25 gr bloem
- 50 gr boter
- 100 gr gerookt spek
- 100 gr wortel
- 100 gr prei
- 150 gr knolselderij
- 100 gr ui
- 100 gr kruidkoek
- 4 blaadjes laurier
- 10 st jeneverbessen
- 2 dl rode wijn

Bereiding:

1. Alle groentes schoonmaken, en in blokjes snijden de spek en ui
2. Hertensukade in 5 gelijke stukken verdelen
3. Met peper en zout bestrooien en iets bloem en bruin aanbakken in de la plancha pan met boter, in een groene Dutch oven schaal doen.

4. Spekreepjes aanzetten in de braadjus met de groentes en ui, dit afblussen met de wijn, en 2 dl water, kruidkoek en kruiden toevoegen over de sukade doen en ovenschaal afdekken met de deksel en 2 uur in big green egg van 180 o C
5. Regelmaat het vlees keren in de saus tot het vlees de juiste gaarheid heeft, de saus zeven en inkoken tot juiste dikte.

wildsaus:

6. Voeg bij het wildfond de rode port toe.
7. Kook het geheel met braadvocht in circa 30 minuten tot sausdikte en schenk door een zeef in een ander pan.
8. Opmonteren met koude klontjes boter

relatiediner 2017

de recepten



Hoofdgerecht

roseval aardappeltjes in laurier en ganzenvet met spekjes:

1. Roseval aardappel voorkoken beetgaar net wat zout in water
2. Aardappel afgieten en aflaten kolen op plateau
3. Overlangs $\frac{3}{4}$ insnijden
4. Laurier blaadje er insteken
5. In de la plancha bakplaat en besprenkelen met wat water en ganzenvet
6. 20 minuten 150° c nagaren

geroosterde paarse peen

7. Wortels dunschillen en kop en kont eraf
8. Wortels verdelen in 3 stukken
9. Plakken snijden en repen van frites maat 5 x 5 mm
10. Op oven plateau met bakpapier en besprenkelen met olijfolie, tijm, honing en peper en zout en wat aanhangend water.
11. 20 minuten roosteren in de oven 160 o C

pastinaak mousseline:

- 300 gr pastinaak

- 100 gram bloemige aardappel
- 20 gram boter
- 20 gram room
- zout en peper uit de molen

bereiden:

1. De topinamboer en de aardappel schillen
2. Gaar koken met iets zout.
3. In de keukenmachine glad draaien en de boter en de room toevoegen.
4. Op smaak brengen met iets zeezout en peper uit de molen

schorseneren chips:

5. Schorseneren wassen met een schuurspons tot al het zand verwijderd is.
- 6.
7. Met een dunschiller lange repen schillen.
- 8.
9. Deze frituren in een pan met zonnebloem olie max. 160°C tot ze knapperig zijn en goudbruin.
- 10.
11. Op een keukenrol leggen om het vet te verwijderen.

relatiediner 2017

de recepten



Nagerecht

5 spice cannoli

Recept voor 12 stuks

Ingrediënten:

Deeg

- 300 g bloem
- 1 el fijne suike
- ½ tl 5 kruiden poeder
- 40 g boter in blokjes gesneden
- 4 el zoete marsala

Deeg

- 500 g ricotta
- ¼ tl oranjebloesemwater
- 100 g sukade (peren)
- 60 g pure chocolade fijngesneden
- 1 el geraspte sinaasappelschil
- 60 g poedersuiker
- 100 g poedersuiker vermengd met 1 el 5 kruidenpoeder voor het bestoven

Bereiding:

1. Meng voor de bereiding van het deeg de bloem, de suiker en de 5 kruidenpoeder door elkaar in een kom. Meng de boter en de marsala erbij. Roer het mengsel tot een samenhangend deeg. Kneed het

deeg 4 – 5 minuten op een met bloem bestoven werkvlak tot er een gladde bal ontstaat. Wikkel het deeg in plastic en leg minstens 30 minuten koel weg.

2. Vul een grote koekenpan of een frituurpan met plantaardige olie. Verhit de olie tot 180 C.
3. Verdeel het deeg in tweeën en rol beiden delen op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot plakken van ongeveer 5 mm dik. Snijd elke deegplak in zes vierkantjes van 9 x 9 cm. Leg schuin over het midden van elk vierkantje een metalen cannoli vorm. Rol de zijkanten van het lapje deeg om de buis. Bevochtig de overlappende delen met wat water en druk ze stevig op elkaar.
4. Pak 2 metalen lepels om 2 cannoli met vorm in de hete olie zakken. Bak ze goudbruin en knapperig. Haal ze uit de pan en schuif ze voorzigt van de metalen buis af en laat ze afkoelen op keukenpapier.
5. Roer alle ingrediënten voor de vulling in een kom door elkaar. Blijf roeren tot alles goed is vermengd. Doe de vulling in een spuitzak en zet koel weg.
6. Vul de afgekoelde cannoli met het ricotta mengsel en bestuif met poedersuiker.

relatiediner 2017

de recepten



Nagerecht

peren sorbet

Recept voor 12 stuks

Ingrediënten:

- 100 g rijpe peren geschild en ontdaan van het klokhuis en in stukjes
- 250 ml perensap
- 85 g glucose
- 50 g suiker

Bereiding:

1. Breng het perensap met de glucose en de suiker op middelmatig vuur langzaam aan de kook. Wanneer de suiker is opgelost haal je de pan van het vuur.
2. Doe de peer en de perensiroop in een keukenmachine en mix tot een fijne puree. Koel eventueel terug boven een kom met ijswater. Draai het mengsel op tot ijs in een ijsmachine.

relatiediner 2017

de recepten



Nagerecht

gepocheerde peren

Recept voor 12 stuks

Ingrediënten:

- 6 Conference peren
- 125 g suiker
- ½ vanillestok
- 2 steranijs
- ½ kaneelpijpje
- 1 stukje citroenschil

Bereiding:

1. Verwarm alle ingrediënten behalve de peren in een ruime pan. Schil de peren en pocheer ze zachtjes in de siroop. Laat afkoelen en bewaar ze in een afgesloten pot of gebruik direct.

relatiediner 2017

de recepten



Nagerecht

gezouten karamel

Recept voor 12 stuks

Ingrediënten:

- 280g fijne suiker
- 130ml slagroom
- 200g koude gezouten boter in kleine blokjes

Bereiding:

1. Strooi een derde van de suiker in een steelpan met dikke bodem en zet hem op middelhoog vuur. Laat de suiker smelten en een lichtgeel verkleuren, voeg vervolgens nog een derde suiker toe en laat ook deze hoeveelheid al roerend smelten. Herhaal voor de derde maal met de resterende suiker. Laat de suiker op laag vuur koken tot dat deze een mooi karamelkleur heeft.
2. Voeg op middelhoog vuur de slagroom in een dunne straal toe en blijf roeren. Wees voorzichtig de karamel is erg heet. Wanneer de karamel 108 C is haalt u de pan van het vuur en voeg je de koude boter toe zodat het kookproces stopt. Meng de boter goed door de karamel. Giet de karamel vervolgens in een schone kom en zet die in de koelkast om de karamel te laten opstijven.

relatiediner 2017

de recepten



Nagerecht

peren sponge en peer brûlée

Recept voor 12 stuks

Ingrediënten:

- 160 g perenpuree
- 20 g perenlikeur
- 250 g eiwit
- 175 g eidooier
- 150 g suiker
- 50 g bloem
- 5 Conference peren
- ISO-maltose

Bereiding sponge:

1. Doe alle ingrediënten in een blender en draai 5 minuten op matige snelheid. Giet de massa door een zeef en vervolgens in een sifon. Belucht met 2 gaspatronen en schud even stevig door. Laat 1 uur rusten.
2. Spuit kartonnen bekertjes voor 1/3 vol met de massa. Plaats in de magnetron en gaar ongeveer 50 seconden op 900 watt. Laat de spong cakejes ondersteboven afkoelen. Knip de bekertjes open en haal de cakejes eruit. Gebruik direct ter garnering.

Bereiding brûlée:

3. Schil de peren en snijd ze in vieren. Verwijder het klokhuis en snijd de peer in parten van ongeveer 1 cm dikte. Bestrooi de peer met de ISO-maltose en karamelliseer met behulp van een gasbrander. Gebruik direct.

relatiediner 2017

de recepten



Let smakelijk

© Flusso 2017
www.flusso.nl

recepten:
Ruud Jansen & Hilde van Maanen

fotografie:
Hai Nguyen

design:
Bas van Dalen

flusso[®]