



relatiediner 2018

de recepten

Menu

Borrelbites

amuses

flammkuche met wildzwijn
soepje met een spies van gerookte mosselen

Voorgerecht

open blue cobia & op de huid geroosterde cobia

in saffraan gerookt en met amandelcrème, Chioggia bieten en
gerookte bietencouscous.

Tussengerecht

roodpootpatrijs met lardo di colonato

met gestoofde zuurkool, gekonfijte kweepeer, trompet de la mort,
beukenzwammen en calvados saus

Hoofdgerecht

reerugfilet met reebout en een open ravioli van reestoof

met koolrabi, spruitenblaadjes en kastanjes en
een aardappeltje uit Peru

Nagerecht

crème van pure chocolade, interieur van noten en honing

met roomijs van zoethout & karamel

Borrelbites



proeverij van wildzwijn en flammkuchen met wildzwijn

Ingrediënten:

- 400 gram bloem
- 21 gram verse gist (of 7 gram droge)
- snuf zout
- 225 ml water
- 1 tl suiker
- Kwark
- Crème fraîche
- 100 g champignon in plakjes
- 100 g prei in dunne ringetjes
- 100 g gerapste kaas
- Stukjes wildzwijn ham

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 gekneed 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.

Voorgerecht



open blue cobia & op de huid geroosterde cobia

in saffraan gerookt en met amandelcrème, Chioggia bieten en gerookte bietencouscous.

cobia gepekeld in saffraan en zeezout

ingrediënten:

- 1 kg cobiafilet of kabeljauw of witte Albecore tonijn
- 1 mespunt saffraan
- 80 gram zeezout grof
- 30 gram witte basterd suiker
- Olijfolie

bereiding:

1. Cobia fileren en ontdoen van vel.
2. Maal de zeezout, witte basterd suiker en de saffraan in een keukenmachine fijn, en wrijf hiermee de filets in.
3. De filets 6 uur pekelen, afspoelen met koud water, vis drogen met keukenpapier en laten indrogen in de koelkast
4. Verwarm de Big Green Egg, met de Cast Iron Grid of het rvs-rooster, op lage temperatuur 30°C. tot max 50°C. voeg appelhout toe een en een gedeelte met water geweekt.
5. Leg de filets op het rooster, eventueel met wat extra rookmot, een half uur
6. Sluit de deksel en de margriet schijf ¼ open en de onderkant aanzuig gesloten
7. Check elke 10 minuten of het rustig rookt
8. Cobia op de huid gebakken

9. Filets schubben met een achterkant van een groot mes
10. Portioneren naar gewenst gewicht
11. Halve maan bakplaat in de BGE
12. Vis insmeren met olijfolie en op de huid bakken, zo'n 4 minuten tot een krokant korstje
13. Op een oven plateau leggen met de vel boven
14. Opwarmen in de oven voor serveren 5 minuten 120 °c

cobia tartaar

Van de overige stukjes vis en buikwand (torro) een fijne tartaar snijden. Een fijn sjalotje, druppel citroen en wat crème fraiche toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout uit de molen

Voorgerecht



open blue cobia & op de huid geroosterde cobia

in saffraan gerookt en met amandelcrème, Chioggia bieten en gerookte bietencouscous.

Chioggia bieten gekonfijt

Ingrediënten:

- chioggia biet
- Sushi azijn
- Mirin

Bereiding:

1. Chioggia bieten wassen en dun snijden met een snijmachine of mandoline of met de hand zeer dunnen frites snijden
2. Met een steker gelijke plakken uitsnijden
3. Inleggen in een mengsel van mirin en sushiazijn
4. Minimaal een half uur laten marineren

De gele bieten garen in de schil in de Big green egg en daar wat torentjes van snijden en op smaak brengen met druivenpitolie en peper en zout

Voorgerecht



open blue cobia & op de huid geroosterde cobia

in saffraan gerookt en met amandelcrème, Chioggia bieten en gerookte bietencouscous.

gerookte bietencouscous

ingrediënten:

- 250 gram couscous
- 250 ml bietensap
- Olijfolie
- Bosuitje
- Koriander
- Peper en zout
- Citroenschil
- BGE Kersenhout

bereiding:

1. Couscous in een met olijfolie ingevette Dutch green oven strooien en 30 minuten laten roken in een vuur met geweekt kersenhout max 70°C
2. Het bietensap aan de kook laten komen en op de couscous gieten de deksel erop.
3. De Dutch oven uit de BGE nemen en de deksel openen, als de couscous gaar is bestrooien met 6 lepels olijfolie en rasp van een citroen
4. Snij een bosuitje en koriander fijn en toevoegen naar wens
5. Op smaak brengen met peper en zout

Voorgerecht



open blue cobia & op de huid geroosterde cobia

in saffraan gerookt en met amandelcrème, Chioggia bieten en gerookte bietencouscous.

bietenhummus

ingrediënten:

- 250 gr geroosterde rode bietjes (of gekookt)
- 1 blik kikkererwten (400 gr)
- 2 teentjes knoflook
- het sap van 1 citroen
- 1-2 el tahin (sesampasta)
- snuf komijnpoeder
- snuf paprikapoeder
- olijfolie
- peper & zout

bereiding:

1. In dit recept rooster ik de bietjes in de big green egg op het rooster mee garen 40 minuten of rechtsreeks in de kolen in 15 minuten zijn ze dan al gaar wel af en toe even keren
2. Ze krijgen hierdoor een nog zoetere smaak! Verwarm de oven voor op 200 graden en rooster de bietjes (in de schil) in 40 minuten gaar. Laat ze afkoelen voordat je ze schoonmaakt.
3. Wil je de bietjes koken? Kook ze dan in een pan met ruim water in 45-60 minuten gaar. Laat ze afkoelen voordat je ze schoonmaakt.
4. Spoel de kikkererwten af en laat ze goed uitlekken in een vergiet.

5. Meng alle ingrediënten in een blender of keukenmachine tot een smeug, glad mengsel. Voeg eventueel wat olijfolie toe aan de rode bieten hummus.
6. Breng op smaak met zout en peper.

Voorgerecht



open blue cobia & op de huid geroosterde cobia

in saffraan gerookt en met amandelcrème, Chioggia bieten en gerookte bietencouscous.

amandelcrème

ingrediënten:

- 75 gram amandelpoeder of fijn gemalen amandelen
- 25 gram eiwit
- 2 eetlepels mayonaise
- 75 cl zonnebloemolie
- 30 cl sherryazijn
- 40 gram volle yoghurt

bereiding:

1. Alle ingrediënten mixen in keuken machine of met een staafmixer en klaar voor gebruik
2. Garneren met bieten blaadjes, erwtenscheuten en druppels koriander/rucola olie
3. Geroosterde amandelen stiften

Tussengerecht



roodpootpatrijs met lardo di colonato

met gestoofde zuurkool, gekonfijte kweepeer, trompet de la mort, beukenzwammen en calvados saus

gebraden patrijs

ingrediënten:

- Roodpoot patrijzen
- Cognato spek of vers vetspek
- Boter
- Knoflook
- Tijm
- Laurier
- Rozemarijn
- Basis jus gevogelte
- Appels
- Calvados
- Boter

bereiding:

1. De roodpoot patrijs in strooien met zout en peper uit de molen
2. Barderen met een plak colonato spek en opbinden met touw
3. Leg de patrijs op de borstkant in een hete pan met boter en olijfolie, wat rozemarijn, tijm en laurier blaadjes toevoegen met wat gehakte jeneverbessen en knoflook om en om wat licht kleuren daarna 5 minuten in de oven nagaren
4. 5 minuten in een oven van 120 graden °C
5. Na het braden in zijn geheel laten rusten en de

touwtjes verwijderen

6. Dan het spek, de pootjes eraf snijden
7. De filets snijden tegen het karkas en het v bodje
8. Deze op een met braadvocht ingesmeerde oven plateau leggen
9. Van de karkassen kan een bouillon gemaakt worden met calvados en appelstukken en laten reduceren tot stroop dikte en opmonteren met koude boterblokjes
10. Trompet de la mort kort wassen en uit laten lekken
11. Beukenzwammen van de voedingsbodem lossnijden
12. Bakken in de boter en op smaak brengen met peper en zout uit de molen

Tussengerecht



roodpootpatrijs met lardo di colonato

met gestoofde zuurkool, gekonfijte kweepeer, trompet de la mort, beukenzwammen en calvados saus

gekonfijte zuurkool

ingrediënten:

- 500 gram zuurkool
- 100 gram ganzenvet
- 1 glas Riesling
- 1 ui
- laurierblaadje
- zwarte peperkorrels 10 stuks
- kruidnagel 2 stuks
- 100 gr zuurkoolspek

bereiding:

1. Zuurkool afspoelen en uitlaten lekken.
2. Ui schoonmaken, doorsnijden en de specerijen erin steken.
3. Opzetten op een laag vuur met de wijn, ganzenvet en zuurkoolspek.
4. Afdekken met vetvrij papier 45 minuten zachtjes garen in de oven of pan of Dutch oven in de Big Green Egg.

Hoofdgerecht



reerugfilet met reebout en een open ravioli van reestoof

met koolrabi, spruitenblaadjes en kastanjes en een aardappeltje uit Peru

reebout met wildjus met jeneverbessen

Van de botrestanten en afsnijdsels wordt een fond gemaakt voor de basissaus met jeneverbessen.

ingrediënten:

- 1.2 kg reebout met pijp
- Mix van korianderpoeder, bruine suiker, zeezout en grove peper

bereiding:

1. Reebout rond om het bot uitbenen vanuit onderzijde
2. Ree van binnen insmeren met kruidenmix en opbinden met slagerstouw
3. Reebout buitenkant insmeren met olijfolie
4. Big Green Egg op 180°C of een oven gebruiken op dezelfde temperatuur kleuren aan beide zijden en regelmatig draaien in totaal 10 minuten
5. Reebout laten rusten op een warme plaats in alufolie.
6. Reebout eruit halen in op een lagere temperatuur 140°C 20 minuten nagaren met de convector als onderkant daarop het rooster en een alubakje voor lekvocht (indirect)
7. Even laten bij komen voor het snijden / trancheren voor het bloedverlies met een kern temperatuur van 55°C.

Hoofdgerecht



reerugfilet met reebout en een open ravioli van reestoof

met koolrabi, spruitenblaadjes en kastanjes en een aardappeltje uit Peru

ree schouder stoof

ingrediënten:

- 1 kg Reepoulet
- 25 gr bloem
- 50 gr boter
- 100 gr gerookt spek
- 100 gr wortel
- 100 gr ui
- 100 gr kruidkoek
- 4 blaadjes laurier
- 10 st jeneverbessen
- 2 dl rode wijn

bereiding:

1. Alle groentes schoonmaken met een dunschiller, en in blokjes snijden 0.5 cm en wassen.
2. De spek in blokjes snijden.
3. Reepoulet in gelijke stukken verdelen, met peper en zout bestrooien en iets bloem en bruin aanbakken in de boter, in een 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 ree doen en ovenschaal afdekken met alu folie en 2 1/2 uur in oven van 120 C
5. Regelmaat het vlees keren in de saus tot het vlees

de juiste gaarheid heeft, de saus zeven en inkoken tot juiste dikte.

reerug grillen

bereiding:

1. Big green egg met gietijzeren rooster op hoog vuur 200 C
2. Ree uit karkas snijden
3. Reefilet vliezen en bijsnijden
4. Reefilet insmeren met wat olijfolie
5. Even op kamertemperatuur laten komen
6. Om en om grill strepen op de rugfilet maken
7. Open een oven plateau leggen
8. Met peper en zout uit de molen bestrooien
9. Daarna 5 minuten in de oven nagaren 120 C
10. Trancheren en serveren
11. (Restanten afsnijdsel bewaren voor de wildfond)

Hoofdgerecht



reerugfilet met reebout en een open ravioli van reestoof

met koolrabi, spruitenblaadjes en kastanjes en een aardappeltje uit Peru

gebakken paddenstoelen

ingrediënten:

- Paddenstoelen pied de mouton of stekelzwam of schapenpoot
- Boter
- Rozemarijn
- Tijm
- Knoflook
- Peper en zout uit de molen
- Olijfolie

bereiding:

1. Maak de paddenstoelen schoon met een mesje om de sporen te verwijderen en takjes en dennenaaldjes
2. Snijd ze of scheur ze op maat
3. Boter en olie verwarmen en wat knoflook en de kruiden
4. Paddenstoelen bakken in kleine porties
5. Op smaak brengen met peper en zout

2. Kastanjes opstoven met boter en wat druppels aceto balsamico
3. Koolrabi plakken 1 minuut blancheren en koud spoelen

bijlage hoofdgerecht ree

bereiding:

1. De Groene spruiten blaadjes pellen en insmeren met olijfolie 5 per persoon

Hoofdgerecht



reerugfilet met reebout en een open ravioli van reestoof

met koolrabi, spruitenblaadjes en kastanjes en een aardappeltje uit Peru

warme crème van zoete aardappel

ingrediënten:

- 2 kg zoete aardappel bataat
- 4 teentjes knoflook
- 100 gram verse gember
- 100 gram boter
- Peper en zout

voorbereiding:

Peru aardappels beet gaar koken met wat zout en opstoven met boter.

bereiding:

1. Schil de zoete aardappel
2. Snij ze in grove blokken
3. Gaar ze met boter en wat water met de schoongemaakte gember en knoflook
4. Draai het glad in de keukenmachine
5. Op smaak brengen met peper en zout
6. Dit geheel in een spuitzak doen in bewaren in de warmkast

Nagerecht



crème van pure chocolade, interieur van noten en honing

met roomijs van zoethout & karamel

Helaas was het recept voor dit gerecht nog niet voor handen tijdens de samenstelling en publicatie van dit document. Mocht u interesse hebben in het recept van het nagerecht, dan kunt u contact opnemen met

info@flusso.nl



Menu

relatiediner
donderdag 4 oktober 2018

Let smakelijk

relatiediner 2018
de recepten

flusso^{IT}