



Voorgerecht 4 personen

Ingrediënten

8 mooie dunne plakken verse zwaardvis
 ½ venkel
 50 gr risottonijst
 2 gesnipperde sjalotjes
 1 teen knoflook
 1 dl olijfolie
 een paar draadjes saffraan
 250 dl bouillon ½ kalf / ½ vis
 50 gr Parmezaanse kaas
 een eetlepel gehakte verse basilicum
 50 gr boter

Gremolata

½ bos peterselie
 ½ bos basilicum
 2 tenen knoflook
 2 dl olijfolie
 citroenrasp van ½ citroen
 iets zeezout en zwarte peper



Zwaardvis op saffraan- risotto en gremolata

Zwaardvis op saffraanrisotto

Knoflook / sjalotjes in de olijfolie aanzetten, rijst en saffraan toevoegen tot de olie is opgenomen, al roerend de bouillon in gedeelten toevoegen, wanneer de rijst al dente is, kan de boter, kaas

en basilicum toegevoegd worden op smaak brengen met wat zeezout en peper.

Gremolata

Alles blenden en klaar.





Ron den Broeder

Hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten

4 entrecotes
olijfolie
zout en peper
Agria aardappels (om te frituren)

Kalfsbitterballen

1 kg kalfswangen gegaard in de bouillon en geplukt
1 l bouillon
1 dl room
roux
eieren
paneermeel

Kalfsjus met maniquette (cacaopeper)

rode wijn
sterke kalfsbouillon
maniquettepeper
boter



Schotse runderentrecote, met een bitterbal van kalfswang en kalfsjus met maniquette

Frietten snijden, wassen en voorbakken op 140°C. Room met bouillon aan de kook brengen, roux toevoegen tot de massa de gewenste dikte heeft, dan het vlees erbij doen, met wat verse kruiden. Dit op een plaat storten en koud laten worden. Met een ijsknijper ballen vormen en 2x paneren met ei en paneermeel.

Snijbonen

Snijbonen schoonmaken, snijden en afblancheren in gezouten water. Afmaken: opwarmen in heet water, met boter, zout, peper en suiker

Kalfsjus met maniquette

Rode wijn met een laurierblaadje en de bouillon in laten dampen met de fijngestampte pepers. De boter er met de staafmixer doordraaien. Afmaken: Entrecote met gekruide olijfolie grillen totdat je aan weerszijden een ruitpatroon hebt. Ondertussen: saus opwarmen, boontjes opwarmen, Frites afbakken op 180°C. Alles op bord dresseren en eet smakelijk.





Ron den Broeder

Nagerecht

Ingrediënten

Vlierbessentaartje

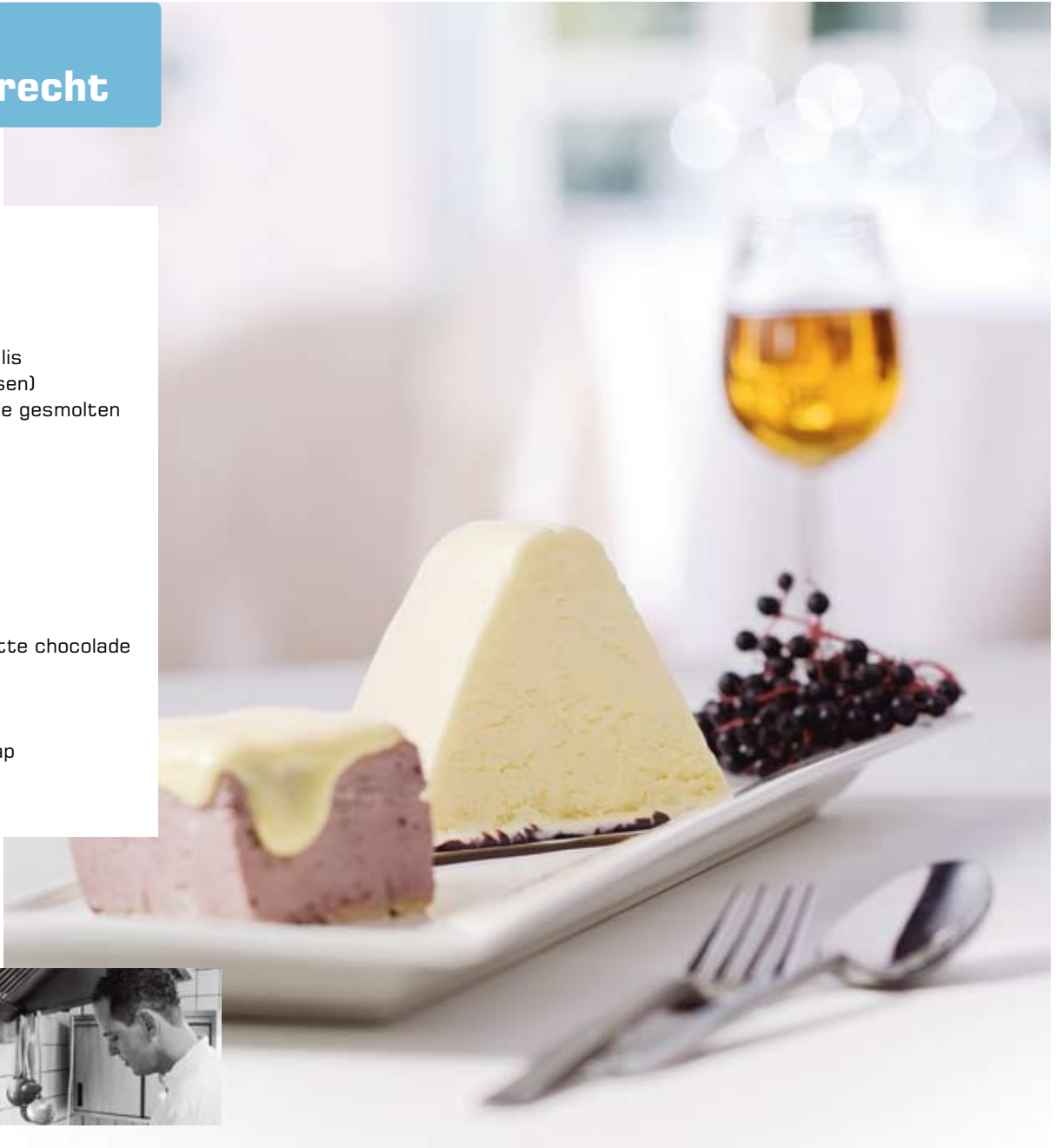
200 cc room
80 cc vlierbessencoulis
(gepureerde vlierbessen)
80 cc witte chocolade gesmolten
4 gr gelatine
dun plakje cake

Parfait

6 eierdooiers
50 gr suiker
2,5 dl slagroom
4 eiwitten
100 gr gesmolten witte chocolade
crème de cacao

Saus

500 cc vlierbessensap
100 gr suiker
citroensap



Vlierbessentaartje met parfait van witte chocolade

Vlierbessentaartje

Los voor het vlierbessentaartje de gelatine op in op temperatuur gebrachte vlierbessencoulis, oftewel de fijn gepureerde vlierbessen, en laat dit afkoelen. Meng vervolgens de coulis, chocolade en de geslagen room met elkaar, schenk dit in een vorm en bedek het met een dun plakje cake. Laat het taartje opstijven in de koelkast.

Parfait

Eierdooiers met de suiker en de likeur au bain marie wit kloppen. Laat het afkoelen. Deze compositie mengen met de gesmolten witte chocolade, eiwitten en de opgeklopte slagroom. Giet dit in een vorm en vries het in.

Saus

Voeg het vlierbessensap, de suiker en wat citroensap bij elkaar en breng dit aan de kook. Laat deze vervolgens iets inkoken.

Presenteren

Snij een mooi blokje taart uit, plaats dit op een bord met daarnaast een puntje parfait. Maak het af met wat vlierbessensaus.

