



## **Masterclass Bordopmaak**

**Receptuur voor de Masterclass Bordopmaak  
onder leiding van Joris Kerkhofs  
chef patron van Restaurant La Folie  
Zaltbommel**

Een initiatief van Cuisine Culinaire Nederland  
ten behoeven van Chefs, Maîtres en Grand Maîtres  
van bij CCN aangesloten cuisines

---



## Receptuur Masterclass bordopmaak

### **VOORGERECHT:**

**Gegrilde coquilles met langoustine, kokkel, bereidingen van pompoen, prei, bimi en saus van citroenverbena.**

### **COQUILLES:**

*20 stuks coquille in de schelp*

Steek de coquilles open en haal de coquilles uit de schelp. Spoel ze kort af onder koud water en leg ze vervolgens op een theedoek strak tegen elkaar aan om op te stijven. Zet ze in de koeling.

### **LANGOUSTINES:**

*10 stuks langoustines*

Pel de langoustines. Laat het staartje er aan zitten en verwijder het darmkanaal. Zet de langoustines koud.

### **PREI STOOF**

*1 prei*

Verwijder het groene gedeelte van de prei. Snijd het witte gedeelte één maal doormidden en snijd er dunne halve ringetjes van. Was de prei goed schoon zodat er geen zand meer aan zit. Laat uitlekken.

Zet de prei aan in koolzaadolie en bak tot de prei beetgaar is. Voeg daarna een klontje boter toe en breng op smaak met peper en zout. Haal uit de pan en zet weg.

### **POMPOEN BEREIDINGEN**

*1 butternut pompoen*

*50 gram suiker*

*1dl natuurazijn*

*1dl water*

*2 sjalot*

*1 teen knoflook*

*1 stengel citroengras*

*Kippenbouillon*

*4 kaffir blaadjes*

*2dl witte wijn*

*1 gram agar*

*12 gram gelificant vegetal (sosa)*



**Champignons:** Snijd de pompoen in tweeën en gebruik voor de champignons de bovenkant van de pompoen (waar geen zaad zit). Schil de pompoen en boor met een pomme parisienne boor 10 bolletjes uit. Snijd hier champignon vormpjes van. Blancheer de pompoen-champignons beetgaar in gezouten water en spoel koud.

**Pompoen rolletjes:** Gebruik voor de pompoenrolletjes hetzelfde stuk pompoen als voor de pompoen-champignons. Snijd de pompoen bij, zodat deze weer egaal is.

Maak een zoetzure marinade van de suiker, azijn en het water. Verwarm dit tot de suiker opgelost is en zet vervolgens koud.

Snijd op de snijmachine (stand 3) 20 dunne plakjes van de pompoen. Leg de banen in een bakje en giet hier de koude marinade op. Zet het bakje (zonder deksel) in een vacuüm machine. Doe de deksel van de machine dicht en impregneer de pompoen. Herhaal dit drie maal.

Haal de geïmpregneerde pompoen uit het vocht en rol er rolletjes van.

**Pompoen crème:** Maak de andere kant van de pompoen schoon en snijd hier gelijkmatige blokjes van. Gebruik hiervoor ook de overblijfselen van het andere deel.

Snipper de sjalot en de knoflook en zet dit aan in een hete pan. Doe vervolgens de blokjes pompoen, kaffir en citroengras erbij en zet dit mee aan. Blus af met de witte wijn. Schenk hier de kippenbouillon op, zodat de pompoen net onder staat. Kook dit gaar en giet af. Draai glad in de blender. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Doe de massa in een spuitflesje.

**Pompoenankers:** Pak 2dl van de pompoencrème en doe hier 1 dl kippenbouillon bij. Weeg 12 gram gelificant en 1 gram agar af. Breng de pompoenmassa aan de kook en doe hier de gelificant en de agar bij. Los dit goed op en kook door. Giet dit op de anker malletjes en strijk goed af. Zet koud en haal (als het goed is afgekoeld) de ankervormpjes eruit.

### **BIMI:**

*10 stuks bimi*

Schil de onderkant van de bimi. Kook de bimi's beetgaar in gezouten water en koel terug op ijswater.



### **KROKANT VAN SAVORA MOSTERD:**

200 gram sushi rijst  
100 gram savora mosterd  
Sushi azijn

Kook de sushi rijst goed gaar en giet af. Breng op smaak met sushi azijn. Doe de warme rijst in de thermoblender en voeg de savora mosterd toe. Draai dit tot een gladde massa. Smeer deze massa dun uit op een siliconen mat. Zet dit in een oven van 100 graden totdat de massa uitgehard en krokant is.

### **LAVAS OLIE:**

1 bosje lavas  
1 theelepel citras (Texturas)  
4dl maisolie

Draai de blaadjes van de lavas met de citras glad in de blender en doe hier vervolgens druppelsgewijs de olie bij totdat alles goed is opgelost. Giet dit op een fijne zeef en laat hier de olie rustig uitlekken. Doe dit vervolgens in een spuitflesje.

### **JUS VAN CITROENVERBENA:**

½ ui gesneden  
1 teen knoflook gesneden  
1 takje tijm  
Klontje boter  
1dl witte wijn  
½dl noilly prat  
½dl witte port  
4dl kippenfond  
2dl koksroom  
½ bos citroenverbena  
Sap en rasp van 1 citroen  
Sojalecetine

Zet de ui, knoflook en tijm zachtjes aan in koolzaadolie. Blus af met de witte wijn, noilly prat en witte port en laat tot de helft reduceren. Voeg nu de kippenbouillon, room, boter en de helft van de citroenverbena toe. Laat het geheel net onder het kookpunt ongeveer een half uurtje trekken. Verfris de jus met citroenrasp en sap. Passeer de jus vervolgens door een fijne zeef. Warm de jus weer op met de andere helft van de citroenverbena. Zeef vervolgens weer. Verwarm de jus weer en voeg 1 eetlepel sojalecetine toe. Schuim op met de staafmixer.



**AFWERKING:**

Gril de coquilles en geef ze cuisson in de oven.

Smeer de langoustines aan de bovenkant in met wat olie, bestrooi met zout en brand aan de bovenkant af met de gasbrander. Geef verder cuisson in de oven.

Verwarm de groentes (prei, bimi, pompoen-champignons). Verwarm de pompoen crème (flesje in een warmwater bad).

Stoom de kokkels gaar in water.





## **HOOFDGERECHT:**

**Gegrilde runderlende met lasagne van sukade en gruyère, gerookte aubergine, paarse aardappel, ratatouille, waterkers, spitskool, knoflook en rode wijn jus.**

### **RUNDERLENDE**

*1,5 kg grain fed runderlende*

Portioneer de runderlende in vijf gelijke stukken a 300 gram.

### **LASAGNE VAN SUKADE EN GRUYERE**

*330 gram pastabloem (harde tarwe)*

*250 gram eidooier*

*Olijfolie*

*300 gram sukade stoof*

*100 gram geraspte gruyère*

Maak pastadeeg van de bloem, eidooier en olijfolie in de keukenmachine. Rol lasagnevellen van het deeg met de pastamachine. Kook de vellen vervolgens beetgaar af in gezouten water en spoel koud. Steek rondjes uit ter grote van de lasagnekokertjes.

Leg onder in het kokertje een pasta vel, doe hier wat kaas op, daar op de sukade stoof. Op de stoof komt weer wat kaas. Herhaal dit twee keer.

### **GEROOKTE AUBERGINE CREME**

*2 aubergines*

*1 teentje knoflook fijngesneden*

*4 takjes tijm*

*Grof zeezout*

Snijd de aubergines over de lengte door. Kerf er ruitjes in. Smeer dit in met olijfolie. Verdeel over de aubergines de knoflook en de tijm. Smaak af met grof zeezout.

Zet de aubergines in een oven van 200 graden en laat ze kleuren. Als ze gekleurd zijn dek de aubergines af en pof ze verder gaar in de oven. Haal de aubergines uit de oven als deze gaar zijn. Haal het vruchtvlees eruit door middel van een lepel. Verwijder de tijm en knoflook.

Doe de aubergine pulp in het bakje van de rookoven. Verwarm de rookoven met rookmot op de kachel. Als het gaat roken voeg het bakje met aubergine pulp toe. Doe de klep weer dicht en haal van het vuur af. Laat een half uurtje staan en draai er vervolgens crème van in de blender. Doe in een spuitflesje.



### **PERUAANSE PAARSE AARDAPPEL**

*15 Peruaanse Bluestar aardappels*

*Olijfolie*

*1 teentje knoflook*

*2 takjes tijm*

*Klontje boter*

**Gekonfijte aardappel:** Schil alle aardappels en snijd van 10 aardappels de kontjes af. Steek met een klein rond stekertje 10 cilinders uit. Was deze aardappels kort en droog ze op een doek. Doe deze in een vacuümzak met een scheutje olijfolie en een beetje zout. Wikkel de knoflook en tijm in plasticfolie en doe ze ook in de vacuümzak. Vacumeer dit vervolgens en gaar de aardappels in een warmwaterbad van 85 graden gedurende 50 minuten.

Haal de zak uit het water en koel terug op ijswater.

**Aardappelpuree:** Snijd de overige 5 aardappels en de overblijfselen van de gebruikte aardappels in gelijkmatige blokjes en gaar deze in water. Giet de aardappels af als ze gaar zijn en druk vervolgens door een fijne zeef. Voeg een klontje boter toe en breng op smaak met peper en zout.

### **RATATOUILLE**

*½ aubergine*

*½ gele courgette*

*½ groene courgette*

*1 rode paprika*

*½ ui groot, gesnipperd*

*1 teentje knoflook (fijn gesneden)*

*2 eetlepels tomatenpuree*

*1 dl sushiazijn*

*Rasp van 1 limoen*

Snijd de aubergine, courgette en rode paprika in fijne brunoise zonder het zaad. Zet in een hete pan de knoflook en ui aan. Voeg de aubergine toe en fruit mee aan. Voeg de courgette en paprika toe en fruit ook mee aan. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze. Voeg de sushiazijn toe. Haal de ratatouille van het vuur zodra deze gaar is en breng op smaak met limoenrasp, peper en zout. Koel terug.



### **SPITSKOOL SUSHI**

*1 spitskool  
Klontje boter  
2 dl kippenfond*

Haal de buitenste bladeren van de spitskool en snijd de nerf eruit. Blancheer deze kort en koel terug op ijswater. Snijd de overgebleven kool fijn julienne. Zet de gesneden kool zachtjes aan en bevochtig deze met de kippenfond totdat het net onderstaat. Breng aan de kook en giet de kool af als deze beetgaar is. Doe vervolgens terug in de pan en voeg een klontje boter toe. Breng op smaak met peper en zout. Koel dit terug.

Droog de spitskool bladeren tussen twee doeken. Bedek het werkblad met trekfolie. Leg hier netjes de koolbladeren op. Vul dit met de gegaarde kool en rol dit strak op tot een lange rol. Koel terug en snijd er sushi van.

### **CREME VAN WATERKERS**

*2 bosjes waterkers  
25 gram kippenfond  
1 gram xantana (Texturas)  
12,5 gram sushiazijn  
Sap van ¼ citroen  
15 gram eiwit  
75 gram olijfolie  
75 gram maisolie*

Doe de waterkers, kippenfond, xantana, sushiazijn, citroensap en eiwit samen in de thermomix of blender en draai fijn. Bind de massa af met olijf- en maisolie. Doe in een spuitflesje.

### **KNOFLOOKSCHUIM**

*3 dl volle melk  
2 teentjes knoflook in plakjes gesneden  
1 theelepel sojalecetine*

Doe de melk met de teentjes knoflook in een pan en breng zachtjes aan de kook. Laat dit een uurtje trekken met de deksel op de pan. Haal de knoflook teen eruit en breng op smaak met peper en zout. Voeg de sojalecetine toe en schuim op met de staafmixer.





### **DRAGONOLIE**

*1 bosje dragon*

*½ liter zonnebloemolie*

Doe de dragon met 1 dl van de olie in een blender en draai dit glad. Voeg vervolgens druppelsgewijs de rest van de olie toe totdat alles goed is opgelost. Giet dit op een fijne puntzeef en laat rustig uitlekken boven een bakje. Doe de dragonolie in een flesje.

### **AFWERKING**

Gril de runderlende aan, geef cuisson in de oven en laat rusten in de rustkast.  
Verwarm de lasagne in de oven met een beetje stoom.  
Warm de aardappelcilinders op in eigen olie.  
Verwarm alle groente garnituren en crèmes.



## DESSERT

### Ananas met witte chocolade, citrus en koriander

#### SUIKERWATER

*500 gram water*

*400 gram suiker*

Doe de suiker en het water in een pan. Zet op het vuur en laat de suiker oplossen. Als de suiker opgelost is, terug koelen in de koeling.

#### GEGAARDE ANANAS

*1 ananas*

*2dl suikerwater*

*Sap van 1 citroen*

Maak de ananas schoon en snijd hem in 4 gelijke, langwerpige stukken en haal de kern eruit. Doe de stukken in een vacuumzak en voeg 2dl koude suikerwater en sap van één citroen toe.. Vacumeer dit. Gaar de ananas vervolgens in het warmwaterbad 30 minuten op 85 graden. Koel terug. Snijd van twee banen dunne plakjes. Snijd van de andere twee banen een compote en maak aan met het kookvocht.

#### ANANAS SAP

*1 ananas*

Maak de ananas schoon en haal de kern eruit. Snijd in kleine stukken en draai er sap van in de slow juicer.

#### ANANASSCHUIM

*3 dl ananassap*

*1 dl suikerwater*

*Sap van 1 citroen*

*1 theelepel sojalecetine*

Doe het ananassap, suikerwater en sap van één citroen in een pan en breng aan de kook. Haal van het vuur en voeg de sojalecetine toe. Schuim op met de staafmixer. Zet koud weg.



### **ANANASCREMEUX**

3 dl ananassap  
1 dl slagroom  
Sap van limoen  
110 gram suiker  
1 ½ dl eigeel  
80 gram bloem

Doe alle ingrediënten, behalve de bloem, in de thermomix en draai tot een homogene massa. Voeg vervolgens de gezeefde bloem toe en draai 10 minuten op 100 graden. Zeef de massa door een fijne zeef. Zet koud weg en doe vervolgens in een spuitflesje.

### **SAUS VAN KOKOS EN KORIANDER**

2 dl kokoscream  
2 eetlepels poedersuiker  
15 blaadjes koriander  
½ gram xantaangom

Doe alle producten in een maatbeker en draai glad met de staafmixer. Doe vervolgens in een spuitflesje.

### **WITTE CHOCOLADE PANNA COTTA**

3 dl slagroom  
16 gram water  
16 gram suiker  
16 gram glucose  
2,6 gram agar  
4 ½ blaadje gelatine  
140 gram witte chocolade couverture

Doe de slagroom, water, suiker, glucose en agar in een pan en verwarm tot alles opgelost is. Voeg vervolgens de geweekte bladgelatine toe en los goed op. Voeg daarna de witte chocolade couverture toe en roer goed door. Stort de massa in de kegelvormpjes. Laat afkoelen in de koeling en vries vervolgens kort aan.

Haal de panna cottas uit de vriezer als ze stevig zijn en laat rustig ontdooien in de koeling.



### **GESUIKERDE KORIANDER**

*30 blaadjes koriander*

*Eiwit*

*Suiker*

Haal één voor één de blaadjes door het eiwit en paneer ze dun met suiker. Leg de blaadjes op vetvrijpapier en laat ze uitharden buiten de koeling.

### **CITROENSORBET**

*5 dl vers citroensap*

*5 dl suikerwater*

*100 gram prosorbet (sosa)*

Meng het citroensap, het suikerwater en de prosorbet met de staafmixer. Draai hier ijs van in de sorbetiere.

### **CHOCOLADECAKE CRUMBLE**

*100 gram suiker*

*100 gram amandelpoeder (draai 100 gram amandelschaafsel fijn in een blender)*

*60 gram bloem*

*25 gram cacaopoeder*

*85 gram ongezouten roomboter*

Sla de boter met de suiker op in een keukenmachine. Voeg vervolgens de amandelpoeder toe totdat het één geheel is. Zeef vervolgens de bloem en cacaopoeder erdoor en meng goed.

Rol het deeg dun uit op een siliconenmat met behulp van folie en een deegroller. Bak dit vervolgens af op 160 graden (in ongeveer 8 minuten).

Tijdens het bakproces regelmatig omscheppen zodat het deeg gelijkmatig gaart en de randjes niet aanbranden.

Haal uit de oven als de crumble gaar is en laat buiten de oven afkoelen.

Als de cake is afgekoeld, hier crumble van draaien in de keukenmachine.