

Recepturen Kerst 2013

Wasabi-ijs met huisgerookte makreelfilet

RECEPT VAN: wasabi-ijs		Hoeveelheid : 40 pers
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 liter water • 1 lit kookroom • 0,8 kg glucose • 20 eierdooiers • 80 gr wasabi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ grote kookpan, ➤ buikzeef, ➤ groot bekken, ➤ gardes, ➤ chiller, ➤ sorbetiere 	
BEREIDINGSWIJZE	DITS EN DATS	
<p>Let op de hoogst mogelijke hygiëne is hierbij een must Kook het water met kookroom en glucose. Meng de eidooiers en wasabi. Giet het kokende roommengsel al roerend op het eimengsel. Gaar de compositie(mengsel) au bai marie en passeer eventueel het geheel. Koel de compositie snel terug in de chiller en draai er vervolgens ijs van in de sorbetiere. Bewaar het ijs in de vriezer.</p>		

RECEPT VAN: Cornetto		Hoeveelheid : 80 stuks
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
<ul style="list-style-type: none"> • 80 plakjes filodeeg • 1 pakje geclarifeerde roomboter (met scheutje groene kleurstof) • Zwart sesamzaad 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ roomhoornpennen, ➤ ronde steker ➤ kwast, ➤ oven, ➤ matje, ➤ bakplaat ➤ gratenpikker, ➤ rookoven, ➤ slede, ➤ blauwe snijplank, ➤ visfileermes, ➤ garde, ➤ bekken 	
BEREIDINGSWIJZE	DITS EN DATS	
<p>Steek met een ronde steker de filodeegplakken uit. Let op het deeg droogt snel uit Bestrijk het deeg dun met de gemolten boter. Bestrooi het met zwarte sesamzaad Bekleed de roomhoornpennen met het deeg. Bak ze af in de oven op 185 °C in ca. 3 min</p>		

RECEPT VAN: Gerookte makreel		Hoeveelheid : 40 personen
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
<ul style="list-style-type: none"> • Gerookte makreelfilets(10 grote makrelen) <p><i>voor de marinade</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kikkomansaus • Sesamzaad • Oestersaus • Sojasaus • Rijstazijn <p>Decoratie: gehakke wasabinootjes Eetbaar bloemetje per persoon Takje kervel 2 plakjes kruidengelei (1 liter op smaakgebrachte kruiden- spinaziepuree en 25 gram gelatine)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ bekken, ➤ garde ➤ rooktablets 	
BEREIDINGSWIJZE	DITS EN DATS	
Fileer de makrelen en verwijder de graatjes. Marineer de filets in de marinade ± 1 uur en bestrooi deze vlak voor het roken met wat sesamzaad. Warm de rookoven voor op ± 85°C en rook de makreelfilets in 25 min Controleer of de filets gaar zijn Direct serveren (dus, plan goed van te voren het rookproces!!!)		
Serveertip		
Gebruik voor de makreel een groot ovaal bord. Gebruik een passende parissienneboor voor de balletjes ijs. Plaats boven op de cornetto 's een bolletje ijs (druk dit een beetje aan). Doop het ijsje in de wasabi-notenkruim. Twee cornetto 's per persoon. Plaats de ijsjes gespiegeld op het bord. Leg daarop een mooi takje kervel. Gebruik een rechte strakke makreelfilet als spiegel! Plaats asymmetrisch twee plakjes kruidengelei. En leg op het einde van de makreel een eetbaar bloemetje.		

RECEPT VAN:		Hoeveelheid :
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
•	➤	
BEREIDINGSWIJZE	DITS EN DATS	
	•	

Doperwtensoep met spekschuim en bitterbal met rookworst

RECEPT VAN: Doperwtensoep		Hoeveelheid : 50 pers
INGREDIËNTEN		MATERIALEN
<ul style="list-style-type: none"> • 2 liter groentebouillon • 3 liter kookroom • 2 kg doperwten(diepvries) • 1 bos munt • zout en peper 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ grote kookpan, ➤ bolzeef, ➤ kleine ronde steker ➤ snijplank, ➤ koksmes ➤ Staafsnelmixer
BEREIDINGSWIJZE		DITS EN DATS
<p>Zet de groentebouillon, munt en doperwten op. Breng dit aan de kook, schenk de kookroom erbij en gaar dit tot de doperwten gaar zijn. Passeer de soep door een bolzeef vang de doperwten op en draai deze door de snelzeef en roer de egale puree door de soep.</p> <p>Maak op smaak met peper en zout. Kook op en koel terug tot gebruik.</p> <p>Tip bij opwarmen: blijven roeren want kookt snel aan</p>		
Serveertip		
<p>Rechthoekig bordje met voorgevormde houder voor het glaasje.</p> <p>Vul het glaasje tot ¾ met de dispenser. Doe met de kidde hierop wat van het spekschuim en strooi hierop wat champignonpoeder.</p> <p>Leg daarnaast een rondje roggebrood met daarop de bitterbal, met daarin rechtop een prikker met krul ingestoken. Maak af met een blaadje rucola</p>		

RECEPT VAN: Spekschuim		Hoeveelheid : 50 pers
INGREDIËNTEN		MATERIALEN
<p>1.2 lit slagroom of pâti krem 300 gr gerookte spek in blokjes</p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ bolzeef, ➤ kidde, ➤ patronen, ➤ snijplank, ➤ koksmes
BEREIDINGSWIJZE		DITS EN DATS
<p>Pocheer de room of pati krem met de spekblokjes ± 30 min.</p> <p>Passeer de room door een bolzeef en voeg de spekblokjes aan de soep toe.</p> <p>Koel de room snel terug, vul de kidde en spuit vlak voor doorgifte de room op de soep.</p>		

RECEPT VAN: champignonpoeder		Hoeveelheid : 50 pers
INGREDIËNTEN		MATERIALEN
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg champignons 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ snijplank, ➤ koksmes
BEREIDINGSWIJZE		DITS EN DATS
<p>Droog de champignons in de warmhoudkast, éénmaal gedroogd tot poederstampen in een vijzel of snelmixer.</p>		

RECEPT VAN: Bitterbal op donker roggebrood		Hoeveelheid : 50 personen
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
500 gr boter 600 gr bloem 2 liter kippenbouillon ½ liter slagroom 200 gr doperwtenpuree 1kg geweldde rookworst 1bos peterselie 1 bos bieslook 500 gr kleine blokjes knolselderij geblancheerd 500 gr kleine blokjes winterwortel geblancheerd peper en zout naar smaak	➤ grote kookpan, grote spatel, kook- pannen, slede, batter, snijplank, koksmes	
<u>Om door te halen</u> 1 liter eiwit 500 gram bloem 500 gram broodkruim (pango)	1	
<u>Garnering</u> 5 pakjes donker roggebrood bakje rucola		
BEREIDINGSWIJZE	DITS EN DATS	
Steek kleine rondjes uit de plakjes roggebrood		
<u>Bereiding bitterbal:</u> Maak de knolselderij schoon, snijdt in kleine brunoise en blancheer deze beetgaar. Doe hetzelfde met winterwortel. Snijd de geweldde worst brunoise. Was en hak de kruiden fijn. Zet alles koel weg Maak een blonde roux van de boter en bloem. Laat dit al roerende goed garen. Koel de roux af en verwarm de kippenbouillon Verwerk de roux met de kokende kippenbouillon,doperwtenpuree en op het laatst de room. Goed al roerende garen. Maak het geheel op smaak met zout en peper. Voeg nu de knolselderij, winterwortel, peterselie, bieslook en worst toe. Proef nogmaals en breng het geheel aan de kook. Koel de salpicon nu zo snel mogelijk af. Vorm met de hand ronde balletjes ter grootte van een kleine ping pongbal		
<u>Doorhalen van de ballen</u> Gebruik voor de bloem en pango een ruime slede. Schenk het eiwit in een bekken en voeg er een paar druppels olie bij het eiwit, klopt dit alles goed los met een garde. Rol de voorgevormde ballen door de bloem, schud het teveel aan bloem eraf. Haal de ballen door het eiwit en laat deze goed uitlekken en paneer de ballen dan met de pango(broodkruim). Zeef de pango wanneer nodig. Haal de ballen met zijn tweeën door		
Serveertip		

St. Jacobsmosselen met zeeuerrisotto

RECEPT VAN: St. Jacobsmosselen met zeeuerrisotto		Hoeveelheid : 40 pers.
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
<ul style="list-style-type: none"> • 60 coquilles <p>Risotto</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 gr fijn gesnipperde sjalotjes • 2 x 2 dl olijfolie • 4 dl witte wijn • 1000 gr arborio rijst • zout en peper naar smaak • 4 liter kippenfond <p>Garnituur</p> <ul style="list-style-type: none"> • 40x Dunne lange repen nori • Groene op smaak gebrachte tempurabeslag Wakamesalade • Mosterdress • 40x St. Jacobschalen(schelpen) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Grote kookpan, ➤ spatel, ➤ débarrasseerbak ➤ koekepan, ➤ vleesvork 	
BEREIDINGSWIJZE	DITS EN DATS	
<p>Bereiding risotto</p> <p>Smoor de sjalotjes met 2 dl olijfolie glazig en voeg de rijst toe. Houd de rijst in beweging, zodat deze niet aancoekt. Blus af met de witte wijn en draai de hittebron laag. Voeg onder voortdurend roeren beetje bij beetje de fond toe. Tot status beetgaar.</p> <p>Haal 1 voor 1 een reep nori door de bloem, dan door tempurabeslag en frituur deze in 180 graden Celcius.</p> <p>Vorbereiden: Halveer de St. jacobsmosselen overdwers en haal ze door de olijfolie. Grill de St Jacobsmosselen aan 1 zijde1 voor 1 voor. Grillen in ruitvorm</p> <p>Voor doorgifte de coquilles 2-3 minuten in een voorverwarmde oven van 220 graden Celcius</p>		
Serveertip		
<p>Neem een klein ovaal bord. Zet hierop de voorverwarmde schelpen. Maak een quenelle van de risotto. Leg hiertegen, op een rijtje(met de grillstrepen aan de voorkant), de St. Jacobsmosselen. Leg daarvoor een weinig wakame-salade. Steek in de rissotto rechtop de krokante tempurazeewier. Zet daarvoor een plakje mosterdress.</p>		

Gevuld speenvarken met mosterd-dragonsaus

RECEPT VAN: BoerenkoolKannielonely		Hoeveelheid : 40 pers
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
<ul style="list-style-type: none"> • 1500 gr boerenkool • 500 gr gerookt spek(of vervangen door gebraden varkenspoot) • 1 dl sushi azijn • 3 dl gerookte olie • 20 gr dragon mosterd • 1 kg rettich • zout en peper naar smaak 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ vergiet ➤ snijplanken, ➤ kookpan, ➤ koksmes, ➤ koekepan, ➤ spatel, ➤ snijmachine, ➤ bekken, ➤ garde 	
BEREIDINGSWIJZE	DITS EN DATS	
<p>Was de boerenkool goed schoon. Zet de spek met koud water op en kook totdat deze voor de helft gaar is. Voeg de boerenkool toe en kook deze samen met het spek gaar. Laat de boerenkool en spek uitlekken in vergiet. Snijd de boerenkool fijn. Voeg peper naar smaak toe!</p> <p>Snijd het spek brunoise en bak deze uit. Meng de boerenkool en spek samen, voeg zout en peper toe.</p> <p>Snijd de rettich op de snijmachine in dunne plakken(lengte) Voeg de sushi azijn, mosterd, zout en peper in een bekken en voeg druppelsgewijs de olie toe tot er een mooie emulsie ontstaat. Maak het boerenkoolmengsel aan met de dressing. Dep de rettich plakken droog en leg, m.b.v. slagersfolie, hierin over de hele breedte een beetje van het boerenkoolmengsel. Rol de rettichplakken zo strak mogelijk op (het liefst zo dat het rolletje op alle plekken even doorzichtig is). Portioneer ze. Leg de rolletjes koel weg.</p>		

RECEPT VAN: Aardappelmuffin met groene kruiden		Hoeveelheid : 40 pers.
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
400 gr bloem 10 gr zout 40 gr gesmolten boter 225 gr melk 22 gr gist 1 ei 600 gr droge aardappelpuree 1.5 dl groene kruiden olie	<ul style="list-style-type: none"> ➤ grote pan, pureeknijper, bekken, spatel, muffinvormen, spuitzak, gladspuitmondje 	
BEREIDINGSWIJZE	DITS EN DATS	
<p>Meng alle ingrediënten en laat de massa rijzen tot een beslag. Zet het beslag op een warme plek om te rijzen. Spuit het beslag in een muffinvorm en laat nogmaals rijzen. Bak de muffins af op 175 °C voor ongeveer 9 min. Dan lossen. Vlak voor servies in de oven opwarmen</p>		
Serveertip		

RECEPT VAN: mosterd dragon saus		Hoeveelheid : 40 pers.
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 dl sushi azijn • 3 dl gerookte olie • 100 gr dragonmosterd • 1 lt. runderglace 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ pan, ➤ spatel 	
BEREIDINGSWIJZE	DITS EN DATS	
<p>Meng alle ingrediënten en breng het aan de kook. Op smaak brengen met peper en zout.</p>		

RECEPT VAN: groene kool lolly 40 personen	
INGREDIËNTEN	MATERIALEN
<ul style="list-style-type: none"> • 4 stuks groene kool <p>Vulling:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 600 gr. spekreepjes • Groene kool reepjes • 320 gr. gesnipperde ui 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bekken ➤ Kookpan ➤ Koksmes ➤ Sauteerpan ➤ Snijplank
BEREIDINGSWIJZE	OPMERKINGEN/ LETTEN OP
<ol style="list-style-type: none"> 1. Blancheer de 10 buitenste bladeren van de groene kool 2. Snijdt de kool in twee stukken. Verwijder het hard en snijdt de rest van de kool in kleine reepjes. 3. Zet de ui en de spekreepjes aan in een sauteerpan met een beetje boter 4. Voeg de reepjes groene kool toe. 5. Breng het geheel op smaak met zout en peper. 6. Laat de vulling afkoelen 7. Snijdt de grote nerf uit het groene koolblad 8. Leg het blad op een velletje slagersfolie 9. Vul het blad met de vulling en vouw hem strak dicht. 10. Plaats een maïsprikker in het pakketje 11. Voor doorgifte verwarmen in de steamer. 	

RECEPT VAN: Vegospiesje boven theelichtje		Hoeveelheid : 1 stuks
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
<ul style="list-style-type: none"> • 25 gram harde geitenkaas • Cayunkruiden naar smaak • Groene en gele paneermeel • Eiwit • bloem • Arachideolie om in te frituren • Theelichtje • Houten prikker voor als spies voor de geitenkaas 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ koksmes ➤ Snijplank ➤ Eetlepel ➤ Garde ➤ Mengkommen ➤ Maatbeker ➤ Afvalbakje ➤ Afruitbakjes ➤ Aansteker 	
BEREIDINGSWIJZE	DITS EN DATS	
<ul style="list-style-type: none"> • bestrooi de geitenkaas met cayunkruiden, • Portioneer. • Paneer de helft met gele en de andere helft met groene paneer • Rijg de geitenkaas aan het houten (kan ook ijzer) spiesje • Bak de spiesjes ongeveer twee minuten in een frituur van 170 °C • Zet de tweelange staafjes in het theelichtje, zodat er een spit ontstaat (pas aansteken, vlak voor het serveren) • Hang (schuif) het spiesje in het theelichtjespit (zo hoog mogelijk boven de vlam) 	<ul style="list-style-type: none"> • Steek zo laat mogelijk het theelichtje aan. Zorg dat het spitje en het geitenkaasspiesjeniet met de vlam direct in aanraking komt 	
Serveertip		

RECEPT VAN: Koude 'Groente'soep		Hoeveelheid: ruim 20 personen (ligt aan de glaasjes)
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
500 gram Spinazie ontleed 4 rijpe avocado's, ontpit en zonder schil 2 gepelde knoflooktenen 3/ 4 liter groentebouillon Zout Peper Nootmuskaat 2 dl slagroom Sinaasappelsap ingekookt, maar wel koud 1ragfijn gesneden bosui 1 limoen Limoenolie		
BEREIDINGSWIJZE	OPMERKINGEN/ LETTEN OP	
<p>Soep:</p> <p>Was de spinazie, laat deze uitlekken: verhit de roomboter in een pan en smoor de spinazie en knoflooktenen hierin 3 minuten. Laat het snel in de chiller afkoelen.</p> <p>Voeg stukken avocado erbij.</p> <p>Pureer met de staafmixer de soep. Voeg dan koude groente bouillon toe.</p> <p>Zeef het geheel.</p> <p>Breng de soep op smaak met peper, limoensap, zout en nootmuskaat.</p> <p>Laat het geheel goed koud worden (voor het serveren nog goed roeren)</p> <p>Breng de room op smaak met sinaasappelsap (max 2 dl sap op een liter). Sla het op toot yoghurt dikte</p> <p>Doe de koude soep in een langwerpige glaasje. Strooi er wat ragfijne bosuiringetjes op. Maak er laagjes op met een dun laagje limoenolie en de sinaasappelroom(Groenig maken!)</p>	<p>Soep op de dag zelf maken. Dit i.v.m. verkleuring.</p> <p>Let erop dat tijdens het schoonmaken de avocado's niet bruin worden. Direct insmeren met limoensap en snel verwerken</p>	
GEMAAKT DOOR:		


RECEPT VAN: Dessert Ton Sur Ton le Vert, yoghurtzakjes		Hoeveelheid: 20
personen		
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
1 lt. Yoghurt 250 gram suiker 10 gram agar agar of 20 gram gelatine Vanille essence en open gesneden vanillestokje 1 bos gepureerde basilicum	Vetvrij papier Steker schaar	
BEREIDINGSWIJZE	OPMERKINGEN/ LETTEN OP	
<p>Breng alle, behalve de agar agar, ingredienten aan de kook. Meng met weinig water de agar agar tot een papje. Voeg het papje dan toe bij de kokende massa. Twee minuten al roerende doorkoken. Dan af laten koelen. Regelmatig roeren. Wanneer lobbij, dan op uitgeknipte rondjes van vetvrij papier, 0,5 cm dikte bedekken met mengsel. Dan Koelen.</p> <p>Gebruik bij serveren: wanneer klaar dan op de mintchocoladeroom (met steker) het yoghurtrondje leggen</p>		
GEMAAKT DOOR:		

RECEPT VAN: Dessert Ton Sur Ton le Vert, Mintchocoladeroom		Hoeveelheid: 20 personen
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
1 lt. slagroom 200 gram suiker Mint essence Paar druppels groene kleurstof 100 gram pure chocoladegruis 20 x lange zoetgemarineerde komkommerplakjes (gember -en vanillesiroop)	steker	
BEREIDINGSWIJZE	OPMERKINGEN/ LETTEN OP	
<p>Klop de slagroom, essence, suiker en druppels kleurstof op tot status bijna stijf . Op het laatst de gruis er doorheen roeren.</p> <p>Maak al la minute op bord, m.b.v. steker er kleine rondjes van. Bekleed de binnenkant van de steker met lange zoetgemarineerde komkommer plakjes. Dek af met yoghurtrondje</p>		
GEMAAKT DOOR:		

RECEPT VAN: Dessert Ton Sur Ton le Vert, Kiwidooier		Hoeveelheid: 20 personen
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
<p>Kiwi DooierBasis (paar uur van te voren maken) 9 dl. kiwi coulis 2 borrelglazen alcohol 20 gram vanillesuiker/ of essence naar smaak 1 dl gembersiroop 4 gram algin</p> <p>CalcicBad(a la minute) 1 lt. water 5 gram calcic</p> <p>2 Schoonmaakbad 2x liter water</p>	staafmixer	
BEREIDINGSWIJZE	OPMERKINGEN/ LETTEN OP	
<p>Meng de ingredienten voor de kiwidooier en meng het minimaal drie minuten met de staafmixer. Zet het afgedekt en koel weg.</p> <p>Vlak voor het serveren:</p> <p>Klop met de garde de calcic door het water. Neem een maatschepje kiwimengsel en doop dit in het calcicwater. Haal het na twee minuten er voorzichtig uit en doop het in het schoonwater bad. Dan voorzichtig spoelen en doe het in het schoonwaterbad twee. De calcic mag niet in het eten komen! Daarom goed schoonwassen in het waterbad. Maar voorzichtig, zodat de dooier niet lek gaat.</p> <p>Plaats dan de dooie op de yoghurtdeksel die op het taartje ligt!</p>		
GEMAAKT DOOR:		

RECEPT VAN: Dessert Ton Sur Ton le Vert, Pistachelolly		Hoeveelheid: 40 personen
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
<p>1 kg witte chocolade tablets 250 gram pistachecompound speculaaskruiden (mespuntje) 200 gram Pistachenoten kruim Maisprikkers of lollystokjes</p>		
BEREIDINGSWIJZE	OPMERKINGEN/ LETTEN OP	
<p>Zet van te voren ronde vormpjes klaar. Bijvoorbeeld een plastic borrelglaasje, die van binnen bekleedt is met plastic trekfolie. Doe 1 kg witte chocolade tablets in een magnetron geschikte schaal. Smelt de witte chocolade in de magnetron. Meng er dan 250 gram pistachecompound, pistachenoten kruim en een klein snufje speculaaskruiden (mespuntje) door heen. Doe het mengsel in het vormpje. Prik er dan een maisprikker of lollystok erin.</p> <p>Afkoelen. Plastic folie eraf halen. Klaar is de choco-pistachelolly! Plaats hem ondersteboven, stokje omhoog wijzend, op het bord</p>		
GEMAAKT DOOR:		

RECEPT VAN: Dessert Ton Sur Ton le Vert, Komkommersorbet		Hoeveelheid: 5 L, ongeveer 50 pers
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
2 lt. komkommersiroop 2,5 lt. Fanta 5 dl citroensap 100 gram vanille suiker 100 cc Pisang Ambon likeur (ongeveer 3 borrelglazen) Evt. groene kleurstof Vloeibare stikstof	<ul style="list-style-type: none"> • Spatel • Bekken • Halamid (ontsmettingsmiddel) • Emmer • Keukenpapier • Afruimbakje (2 L) met afsluitbare deksel • Maatbeker • Weegschaal • Afvalbakje 	
BEREIDINGSWIJZE	OPMERKINGEN/ LETTEN OP	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Live met stikstof 2. Bij serveren 'on top' een mespunt knettergruis op elke bal sorbet 		

RECEPT VAN: Dessert Ton Sur Ton le Vert, brandysnapbakje (voor sorbet)		Aantal stuks: 40 stuks
		
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
200 gram gezeefde poedersuiker 75 gram melk 75 gram gezeefde bloem 75 gram gesmolten roomboter snufje 5-kruidenpoeder ragfijngehakte tijm en rozemarijn naar smaak	<ul style="list-style-type: none"> • Bekken • Garde • Snijplank • Keukenmes (batter) • Afvalbakje • Likker (keukenschrapper) • Bolzeef • Weegschaal • Steelpannetje • Magnetron • Oven • Bakplaat • Vetvrij bakpapier of siliconemat • Behang-plaatmes • Kartonnen eierdoos of koffiekopjes • Afsluitbare koekjesblik (trommel) • Eetlepel 	
BEREIDINGSWIJZE	OPMERKINGEN/ LETTEN OP	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Meng alle ingrediënten in de volgorde: poedersuiker, bloem, 5-kruidenpoeder, peper, melk, gesmolten boter, rozemarijn, tijm,. 2. Met de garde roeren tot een glad beslag. 3. Doe een halfvolle eetlepel met beslag op een bakplaat, bekleed met een siliconemat of bakpapier. Wrijf het beslag dun en egaal uit tot een cirkel. 4. Doe zoveel mogelijk cirkels uitwrijven op de bakplaat. Maar hou steeds een tussenruimte vrij van minimaal 5 cm. Dit i.v.m. het uitlopen van het beslag tijdens het bakproces. 5. Bak vervolgens in een oven van 200 ° C tot de koekjes mooi goudbruin zijn. 6. Haal de bakplaat uit de oven. Wacht 60 seconden voordat je de koekjes van de plaat haalt. 7. Vorm de koekjes m.b.v. een behang-plaatmes m.b.v. hoornvompje (rvs of zelf gemaakt met aluminiumfolie) tot hoorntje. Wanneer de koekjes zijn afgekoeld heb je krokante koekjes. 8. Bewaar de koekjes in een afgesloten koektrommel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Er is geen standaardmagnetron. Door de verscheidenheid aan vermogen is het een kwestie van zelf uit vogelen om te weten te komen en hoe lang en bij welke stand het moet duren, voordat je een chip hebt. • De gesmolten boter mag bij het mengen niet te heet zijn (maximaal 40 ° C). • Niet te heftig kloppen, anders wordt het beslag te luchtig. • Hoe dunner het beslag uitgewreven is, hoe mooier het eindresultaat is. Maar je mag niet het bakpapier (gaten) in de cirkel zien. • Wacht ook weer niet te lang met de koekjes van de bakplaat af te halen. Dit i.v.m. het hard worden van de koekjes. Gebeurt dit toch, dan weer heel even in de oven. Dit helpt ook wanneer de koekjes oud zijn geworden. Weer terug in de oven en opnieuw vormen. 	

RECEPT VAN: Dessert Ton Sur Ton le Vert, noga		Hoeveelheid: 50 stuks
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
800 gr honing 1000 gr suiker 100 gr glucosestroop 340 gr water 4 eiwit 700 gr geroosterde gemengde noten 100 gr pistachenootjes		
BEREIDINGSWIJZE	OPMERKINGEN/ LETTEN OP	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Doe in een pan met dikke bodem de honing en verwarm tot 125 graden celcius 2. Verwarm in een andere pan met dikke bodem de suiker, glucosestroop en het water tot 140 graden Celcius 3. Klop met een mixer het eiwit licht op 4. Giet de honing er al mixend bij het eiwit en giet tenslotte het suikermengsel en al roerend bij 5. Verlaag de snelheid van de mixer nu maar blijf nog wel een minuut of 5 doorkloppen 6. Om de "gaarheid" van de noga te testen dompel je een balletje noga onder koud water. 7. De noga moet stevig aanvoelen 8. Verwarm nu de pistachenootjes en de amandelen en spatel ze door het nogamengsel 9. Als je de noten er koud bijdoet wordt de noga te snel hard en kun je het niet meer verwerken. 10. Bekleed een bakvorm met vetvrij papier en giet de noga in het bakvorm 11. Laat een nacht rusten en snijd de noga de volgende dag met een kartelmes in plakken 12. Verpak elke plak apart met plasticfolie om te beschermen tegen vocht. 		
GEMAAKT DOOR:		

RECEPT VAN: Dessert Ton Sur Ton le Vert, Komkommersorbet		Hoeveelheid: 5 L, ongeveer 50 pers
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
2 lt. komkommersiroop 2,5 lt. Fanta 5 dl citroensap 100 gram vanille suiker 100 cc Pisang Ambon likeur (ongeveer 3 borrelglazen) Evt. groene kleurstof Vloeibare stikstof	<ul style="list-style-type: none"> • Spatel • Bekken • Halamid (ontsmettingsmiddel) • Emmer • Keukenpapier • Afdruimbakje (2 L) met afsluitbare deksel • Maatbeker • Weegschaal • Afvalbakje 	
BEREIDINGSWIJZE	OPMERKINGEN/ LETTEN OP	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Live met stikstof 2. Bij serveren 'on top' een mespunt knettergruis op elke bal sorbet 		

Welkomst drankje:

mix van blue Curacao, Mandarin Napoleon en mousserende witte wijn.

Glas:korte champagne-flûte

Van te voren mix maken van blue Curacao en Mandarin Nap en koel wegzetten in maatbeker, glazen 15 min voor aanvang mix in de glazen schenken en afvullen met de mousserende wijn als de gasten binnenkomen.

Plaats tafel met wit tafelkleed aan zijkant van de receptie/achter gordijn.

Zonder alcohol: blue Curacao-siroop, grenadinesiroop groen en sodawater.

Van te voren mix maken van blue Curacaosiroop en de groene grenadine en koel wegzetten in maatbeker, glazen 15 min voor aanvang mix in de glazen schenken en afvullen met sodawater als de gasten binnenkomen.

Plaats tafel met wit tafelkleed aan zijkant van de receptie/achter gordijn. (1 student inschenken, 3 studenten nemen de jassen aan, 1 student controleert de gastenlijst en stuurt de rest van de studenten aan bij het placceren)

Als de gasten geplacerd zijn amuse opdienen en eventuele bijz schriftelijk aan de keuken doorgeven op daarvoor bestemd formulier zie bijlage.

17.30 – 18.00 amuse débarrasseren en witte wijn serveren

Café verts

Glas: cocktailglas

Mise en place:

pepermuntjes in de glazen doen

ongezoete

slagroom aanmaken met crème de menthe en muntsiroop opslaan tot yoghurt dikte

Per tafel serveren.

dubbele pistons

gebruiken dus 4 koffies tegelijk zetten

room met sausdispencer ½ cm

dikke laag aanbrennen garneren met topje munt.

Materialen:

Bekken + grote garde (gedesinfecteerd)

sausdispencer + grote lepel

2 dubbele pistons

cocktailglazen

Koffie + thee, suiker, slagroom, crème de menthe, muntsiroop, 3 bossen munt p/d