

# RECEPTEN 3 GANGEN MENU

Mike Klaassen

## Inhoudsopgave

<b>Voorgerecht, Ceviche van zeebaars .....</b>	<b>2</b>
<i>Benodigdheden voor 4 personen .....</i>	<i>2</i>
<i>Voor de leche de tigre (tijgermelk) .....</i>	<i>2</i>
<i>Voor de zoete aardappelpuree .....</i>	<i>2</i>
<i>Voor het afmaken van het gerecht (dit recept is voor 1 portie/persoon).....</i>	<i>3</i>
<b>Hoofdgerecht, Krokant gebakken polderhoen.....</b>	<b>3</b>
<i>Voor het polderhoen .....</i>	<i>3</i>
<i>Voor de jus .....</i>	<i>3</i>
<i>Voor de garnituren.....</i>	<i>4</i>
<b>Dessert, cheesecake .....</b>	<b>5</b>
<i>Voor de bodem.....</i>	<i>5</i>
<i>Voor de cheesecake .....</i>	<i>5</i>

## Voorgerecht, Ceviche van zeebaars

Benodigdheden voor 4 personen

Voor de leche de tigre (tijgermelk)

100 gram	limoensap
400 gram	citroensap
¼ stuk	knoflook teen
¼ stuk	gemmer (zelfde grootte als de knoflook)
5 gram	bleekselderij
2 gram	koriander stengels
1 gram	madame Jeanette
1 gram	rode peper
25 gram	zeebaars filet
6 gram	zout

Mix alle ingrediënten samen in een blender voor ongeveer 30 seconde. Hierna zeef je het geheel, en zet je het in de koelkast tot je het gaat gebruiken.

Voor de zoete aardappelpuree

2 stuks	zoete aardappel
	Olijfolie
	Peper en zout

Verwarm de oven voor op 180 graden. Pof de geschilde aardappelen in de oven tot dat deze gaar is, controleer dit door met een vork in de aardappel te prikken om te zien of het zacht genoeg is. Mix de aardappelen in de blender, voeg wat olijfolie toe tot er een mooi geheel ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.

Voor het afmaken van het gerecht (dit recept is voor 1 portie/persoon)

100	gram	zeebaars filet
100	gram	leche de tigre (tijgermelk)
50	gram	rode ui (dun gesneden halveringen)
3	gram	gehakte koriander (blaadjes)
3	gram	blokjes rode peper
1	gram	fijn zout
30	gram	zoete aardappelpuree

- Snijd de zeebaars filet in dunne plakjes en doe in een kom
- Voeg de koriander, rode peper, rode ui, het zout en de tijgermelk toe aan de zeebaars en meng dit goed.
- Proef of het goed op smaak is, voeg eventueel wat meer zout toe.
- Doe de zoete aardappelpuree in een diep bord, leg hier de gemarineerde ceviche bovenop. Giet het overgebleven vocht uit de kom ook toe aan het gerecht.

## Hoofdgerecht, Krokant gebakken polderhoen

Voor het polderhoen

4	stuks	polderhoen (met vel)
		Olijfolie
		Peper en zout

Leg de polderhoenen op een snijplank, doe hier zout en peper overheen. Laat een pan warm worden met wat olijfolie erin. Bak de polderhoenen stuk voor stuk op de kant van de huid, tot ze een mooie bruine kleur krijgen. Gaar ze verder in een voorverwarmde oven van 160 graden in ongeveer 6 tot 8 minuten. Laat ze daarna rusten op het keukenblad. Smeer ze stuk voor stuk nog een beetje in met olijfolie om uitdroging te voorkomen.

Voor de jus

300	ml	gevogelte bouillon
150	gram	ongezouten roomboter

Doe de gevogelte bouillon met de boter in een steelpan. Breng het aan de kook, zet daarna het vuur laag en houdt het warm. Let op, laat de jus niet meekoken.

## Voor de garnituren

1	bos	groene asperges
200	gram	cantharellen (schoongemaakt)
20	gram	gehakte platte peterselie
2	stuks	artisjokken

Schil de groene asperges en blancheer ze daarna in ruim kokend water, let op dat de asperges niet te gaar worden. Laat de asperges goed afkoelen en dep ze dan droog met keukenpapier.

Bak de cantharellen aan in een pan met wat olijfolie, voeg daarna de gehakte peterselie toe. Halveer de artisjokken en bak ook deze mooi goudbruin in wat olijfolie.

## Voor het opdienen van het hoofdgerecht

- Zet een grillpan op het vuur. Vet de asperges in met olijfolie en grill deze. Leg de gegrilde asperges in een ovenschaal samen met de cantharellen en artisjokken.
- Leg de polderhoenen op een andere ovenschaal, doe dit samen met de groentes in de oven voor ongeveer 4 minuten op 160 graden.
- Pak 4 mooie borden en leg hier de warme groentes speelsgewijs op neer.
- Snijd het polderhoen in stukken en leg deze ook op het bord.
- Breng de jus nog 1 minuut goed aan de kook, mix de jus met een staafmixer. Het geheel zal wat gaan schuimen. Giet de jus over het gerecht.

## Dessert, cheesecake

### Voor de bodem

50	gram	biscuit
100	gram	Bastogne koek
130	gram	Rice pops (bijvoorbeeld van Kellogg's)
35	gram	zachte boter
120	gram	witte chocolade

Mix de biscuitjes de Bastogne koeken tot een fijn poeder. Voeg hier ook de rice pops aan toe, als ze wat te groot zijn kan je ze wat fijner malen. Meng de zachte boter met het koekmengsel en voeg de gesmolten witte chocolade toe.

Pak 4 bakjes en verdeel het koekmengsel over de bakjes, druk dit een beetje plat. Zet de bakjes apart voor later.

### Voor de cheesecake

250	gram	witte chocolade (in blokjes)
250	gram	Philadelphia
150	gram	creme fraiche
150	gram	slagroom (vloeibaar)
8	gram	gelatine (blaadjes)
		Vers rood fruit

Week de gelatine in koud water voor ongeveer 15 minuten. Kook de vloeibare slagroom in een pannetje en voeg hier de geweekte gelatine aan toe. Giet de warme room over de gesmolten witte chocolade. Laat dit geheel even afkoelen in een kom op het aanrecht. Klop de Philadelphia samen met de crème fraiche op, dit kan makkelijk met een handmixer. Voeg het afgekoelde room/chocolade mengsel hieraan toe.

Stort het cheesecake mengsel in de voorbereide bakjes met koekbodem. Laat opstijven in de koelkast.

Haal 15 minuten voor het gegeten wordt de bakjes uit de koelkast, dan smaakt de cheesecake het lekkerst. Maak de bakjes mooi op met wat vers gesneden rood fruit.

