

2013



Sander Spruijt



*Menu*suggestie Diner en Blanc, Restaurant de Burgemeester

Dit jaar creëerde Sander Spruijt van Restaurant de Burgemeester te Linschoten
een speciaal menu voor het Diner en Blanc Nederland

*G*azpacho van komkommer
Met geitenkaas, taggiasche olijven en Parmezaan croutons

*G*erookte forel
Met salade van gnocchi, augurk, spek en ratatouille

*P*anna cotta met mint
Met kersen, cacao crumble en Champagne sabayon

Zie pagina 2 t/m 4 voor receptuur.

Receptuur:

Recepten zijn op basis van 4 personen!

Gazpacho van komkommer

met geitenkaas, taggiasche olijven en Parmezaan croutons

50 gr taggiasche olijven zonder pit, gehakt
160 gram geitenkaas fijn gesneden

Gazpacho:

3 st. komkommer

1 limoen (sap)

100 gr Griekse yoghurt

1 dl olijfolie

Bereidingswijze:

Draai de komkommer met het sap van de limoen en de yoghurt in de keuken machine fijn.

Wrijf het geheel door een fijne zeef en monteer het op met olijfolie.

Maak het op smaak met peper en zout.

Parmezaan Croutons:

2 plakjes witbrood

50 gr Parmezaan geraspt

Bereidingswijze:

Snij het wit brood in mooie vierkante stukjes. Kleur deze mooi goud bruin in de oven 180C

Besprenkel de warme, goudbruine croutons met de geraspte Parmezaanse kaas. Meng dit goed door zo dat de Parmezaan is gesmolten over de croutons

Serveer Gazpacho met geitenkaas, taggiasche olijven en Parmezaan croutons

Gerookte forel

met salade van gnocchi, augurk, spek en ratatouille

2 st gerookte forelfilet
3 st zure bom
100 gr katenspek

Ratatouille:

2 st aubergine
1 st courgette
1 st rode ui
1 st rode paprika
1 st groene paprika
1 teen knoflook

Bereidingswijze:

Alles in fijne stukken snijden en op bakken in de pan tot dat het beetgaar is
Knoflook persen en op het laatste moment toevoegen.

Gnocchi:

250 gr gepofte aardappel
75 gr bloem
2 st eidooier
Peper/zout

Bereidingswijze:

Pof de aardappelen in folie in een oven van 200C tot deze goed gaar zijn,

Laat ze terug koelen tot kamer temperatuur en lepel de aardappel leeg.

Wrijf dit door een zeef.

Verwarm dan de aardappel tot 60 graden en meng de ei en bloem er door heen. Met een garde om klontjes te voorkomen.

Massa af laten koelen, pillen draaien met de hand (evt. wat bloem gebruiken als het plakt)

Snij deze in stukjes van 1 cm,

1 minuut afkoken en vervolgens bakken in de olie.

Snijd het katenspek in mooie fijne stukjes en bak dit uit in de pan.

Snijd fijne plakjes van de augurk

‘Scheur’ de gerookte forel in grove stukken

Alles goed laten afkoelen en meng dit door elkaar en maak het op smaak met peper/zout

Panna cotta met mint

met kersen, cacao crumble en Champagne sabayon

150 gr kersen

Panna cotta:

1 liter room

1 bosje mint

175 gr suiker

5 blaadjes gelatine

Bereidingswijze:

Leg de blaadje gelatine in een bak met water en laat het weken.

Kook de room met suiker en met de mint in tot 0.75 liter.

Laat het afkoelen tot 75 graden zeef de mint er uit en voeg de gelatine toe en roer dit goed door.

Giet de panna cotta in een willekeurig schaaltje en laat het opstijven in de koelkast.

Cacao crumble:

100 gr boter

100 gr suiker

130 gr bloem

45 gr cacao poeder

Bereidingswijze:

Meng alles door elkaar met de hand.

Bak dit op 180C af in de oven, en roer dit om de twee minuten stuk met een garde.

Bak dit in totaal 10 minuten af.

Champagne sabayon:

2 eidooiers

50 gr rietsuiker

150 gr Champagne

Bereidingswijze:

Klop alles au bain-marie op met een garde tot mooie yoghurt dikte.

Doe de crumble over de panna cotta en leg hier de kersen op.

Besprenkel deze met de sabayon.