



KOOKCORSUS FRANSE KLASSIEKERS

Menu avond één

GAZPACHO MET KROKANTE ZUURDESEM CROUTONS EN MASCARPONE

* * *

GEPOCHEERDE EIEREN MET ANSJOVISMAYONAISE EN MET PANADE GEGRATINEERDE ROG

* * *

GEGRILDE TONIYN MET KRUIDENSLA EN VINAIGRETTE EN GEFRITUURDE PASTINAAK

* * *

BAVAROIS MET COCOLADEBIERBESLAG LOLLY'S MET KARAMELSAUS EN GRANITÉ

Menu avond twee

KALFSTERRINE MET PADDENSTOELEN EN MIERIKSWORTELSAUS

* * *

GEKONFIJTE GANZENPOOT EN GEGLACEERDE PEULEN MET KERRIEMAYONAISE

* * *

GESAUTEERDE RUNDERVANG MET BEARNAISESAUS EN KOMKOMMERS

* * *

SOESJES MET BANKETBAKKERSROOM EN FRUITGELEI MET VRUCHTENSORBET



DOOR JOB VAN OOSSANEN

Menu avond drie

GARNALENKROKET EN GEDROOGDE TOMATEN EN KOMIJNEKAAS

* * *

SUPRÊME VAN BRESSE KIP MET LEVERMOUSSE EN SINAASAPPEL

* * *

GEFRITUURDE EIEREN, GEBRAISEERD LAMSVLEES EN GROENEPEPERSAUS

* * *

CHOCOLADEMOUSSE EN MILLE FEUILLE MET MERINGUE EN VANILLEROOMIJS

Menu avond vier

GEVOGELTERAGOUT EN KORSTDEEG MET PAPRIKACOULIS

* * *

HOLLANDAISESAUS EN GESTOOFDE ZEEDUIVEL EN GEGRILDE GROENE ASPERGES

* * *

GEPOCHEERDE VIS EN GEBLANCHEERDE JONGE GROENTE EN SABAYON

* * *

MET GANACHE GEVULDE BRIOCHE MET EIWITGLAZUUR EN VANILLESAUS



KOOKTECHNIEKEN WARMER KEUKEN

1. Bechamel, Velouté, suprême
2. Blonde, bruine roux
3. Boter binden, Liaison
4. Braden, stoven zeeduivel
5. Braiseren, stoven lamsvlees
6. Geklaarde boter
7. Gekonfijte ganzenpoot, frituren pastinaak
8. Gepocheerde eieren, gefrituurde eieren
9. Gevogelteragout, garnalensalpicon
10. Glaceren peulen
11. Gratineren met panade
12. Grillen van tonijn en groene asperges
13. Hollandaisesaus, bearnaisesaus
14. Kalfsbouillon, fumet, extract, glacé
15. Paprikacoulis, pepersaus
16. Pocheren vis, blancheren jonge groente
17. Sauteren rundervang
18. Visfond, bouillon, fumet, extract, glacé
19. Warme en koude marinade

KOOKTECHNIEKEN KOUDE KEUKEN

1. Ansjovis- en kerriemayonaise
2. Bouquet garni, vette mirepoix
3. Duxelles, Kalfsterrine
4. Gazpacho, Croutons
5. Uien snipperen
6. Julienne, brunoise, getouneerd
7. Komkommers klaarmaken
8. Kruidenplukken, Peterselie hakken
9. Kruidenvinaigrette
10. Levermousse
11. Mierikswortelsaus
12. Paddenstoelen schoonmaken
13. Sinaasappelsegmenten
14. Tomaten plisseren
15. Vleesfarce
16. Zuurdesem brood



KOOKTECHNIEKEN DESSERTS

1. Banketbakkersroom
2. Bavarois
3. Bierbeslag
4. Chocolademousse
5. Chocoladesaus
6. Frans korstdeeg (Mille feuille)
7. Fruitgelei
8. Ganache
9. eiwitglazuur
10. Gistdeeg Brioche
11. Granité
12. Heldere karamelsaus
13. Ijsparfait
14. Meringue, Italiaans schuim
15. Sabayon
16. Vanille roomijs
17. Vanillesaus (crème anglaise)
18. Vruchtensorbet
19. Wrijfdeeg, roerdeeg en kookdeeg

WIJNEN

BRUISENDE CHAMPAGNES

* * *

WITTE AROMATISCHE BOURGOGNES

* * *

FRUITIGE COTES DU RHÔNE

* * *

RIJPE VOLLE BORDEAUXS

* * *

KRACHTIGE ZOETE LOIRE