

**Aberfeldy®**

## **Recepten Joris Bijdendijk**

**Noot aan de redactie, niet voor publicatie.**

Onderstaand de receptuur voor het driegangenmenu van Joris Bijdendijk. De receptuur is voor vier personen.

### **VOORGERECHT:**

#### **In Aberfeldy 12 jaar oud gemarineerde forelfilet**

250 gr forelfilet  
70 gr cranberries diepvries  
½ bos dille  
60 gr Aberfeldy 12 jaar oude whisky  
40 gr grof zout  
20 gr suiker  
40 gr mierikswortel vers geraspt

Maak de marinade van de vis: Snij de dille en cranberries fijn. Meng met de whisky, het zout, de suiker, geraspte mierikswortel. Wrijf de marinade over de vis heen en laat 2-3 uur marineren. Haal de marinade eraf en snijd de vis in repen. Reken ongeveer 50 gram per persoon.



#### **Crème fraîche**

25 gr crème fraîche  
Meng met peper en zout en doe het in een spuitzak

#### **Bbq komkommer**

4 snack komkommers  
Was de komkommers en schil ze niet. Blaker de buitenkant van de komkommers op de barbecue totdat ze net niet helemaal zwart zijn. Dit klinkt vreemd, maar hierdoor krijgt de komkommer een hele lekker smaak. We eten de buitenkant ook op. Laat de komkommers afkoelen en snijd ze in de lengte in 4en.

#### **Limoendressing (voor 135 ml)**

1 eetl. suiker  
2 eetl. sushi seasoning azijn  
2 eetl. limoensap  
4 eetl. zonnebloemolie  
Los de suiker op in de azijn en het limoensap. Voeg al roerend druppelsgewijs de zonnebloemolie toe.

**HOOFDGERECHT:**  
**Millefeuille van biet**

2 grote bieten  
1 fles bietensap

Snijd de bieten in dunne plakjes, leg die op elkaar en bind ze op met keukentouw.

Zet de opgebonden bietenpakketjes rechtop in een pan. Voeg het bietensap toe tot de bieten half onder staan.

Breng aan de kook en laat een half uur koken. Draai de bieten om en kook nog eens een half uur. Zet het vuur laag en laat het bietensap inkoken tot een siroop (terwijl de bieten nog in de pan zitten). Keer de bieten voortdurend om tijdens het inkoken.



**Peterselie-olie:**

1 bos bladpeterselie (80 gr)  
100 ml zonnebloemolie

Pluk de blaadjes van een bos peterselie. Draai de blaadjes samen met de olie gedurende 5 minuten helemaal fijn in de keukenmachine. De olie zal warm worden door het draaien. Giet de olie in een doek en laat die uitlekken.

**Tomasu beurre blanc**

15 ml seru dashi (geconcentreerde dashi van de toko)  
60 ml sushi seasoning  
30 ml water  
15 ml droge witte wijn  
15 ml Tomasu sojasaus  
30 ml slagroom ongezoet  
100 gram roomboter in blokjes

Meng alle vloeibare ingrediënten (behalve de boter) en breng aan de kook. Roer er van het vuur af de koude boter in klontjes door, zodat een emulsie ontstaat. Verwijder het touw voorzichtig van de bietenpakketjes. Snijd ze doormidden, zodat je vier gelijke stapeltjes krijgt (twee uit elke biet). Verwarm de bietenstapeltjes kort in de oven en lak ze af met de bietensiroop. Leg de bietenstapeltjes voorzichtig op vier borden. Schenk de groene olie bij de beurre blanc. Roer voorzichtig, zodat er grote parels ontstaan. Schenk nu de saus naast de biet en... geniet!

## **DESSERT:**

### **Chocolademousse**

100 gr witte chocolade

100 gr donkere chocolade

80 gr glucose/suiker

80 gr water

400 gr slagroom ongezoet

Klop de slagroom op tot yoghurt dikte. Smelt de glucose in een pan samen met het water. Als dit opgelost is voeg de chocolade toe en roer met een garde totdat het een gladde massa is. Meng de slagroom met een pannelikker door de chocolade, voeg eerst een derde toe en roer totdat het is opgelost. Voeg daarna de rest toe. Laat het 1 tot 2 uur in de koelkast opstijven.



### **Vanillesaus**

250 ml slagroom

2 st eidooiers

50 gr fijne kristalsuiker

1 vanillepeul

Schenk de slagroom in een pannetje en breng langzaam aan de kook. In een kom roer je de eidooiers en suiker door elkaar. Halveer de vanillepeul en schraap het merg eruit, meng door het mengsel van de eieren. Als de slagroom kookt, giet je het in een dunne straal bij het eimengsel terwijl je het goed door elkaar roert. Schenk terug in de pan en doe ook de leeg geschraapte vanillepeul in de pan. Breng het mengsel nu niet aan de kook, blijf wel roeren tot het voldoende is ingedikt.

Houd er rekening mee dat de saus bij het afkoelen nog verder indikt. Ik deed een simpel trucje om te kijken of het al goed was: Spatel dopen in de saus, horizontaal houden en met je vinger een streep trekken over de spatel. Als de saus niet terugloopt waar je een streep getrokken hebt is het goed. Haal alleen nog even het vanillestokje uit de saus.

### **Chocoladecrumble**

125 gr suiker

200 gr bloem

30 gr cacaopoeder

5 gr zout

100 gr gesmolten boter

Meng alles in de keukenmachine. Bak af op 160 graden voor 30 minuten. Mix het om de 10 minuten door met een vork voor de grote stukken. Maak het dessert af met eetbaar bladgoud als je dat kan vinden. Drink bij dit gerecht een glas Aberfeldy 16 jaar oude Single Malt Scotch whisky neat.