

The logo for Garden Gourmet, featuring the brand name in a green, sans-serif font with a small green leaf icon above the letter 'n' in 'Garden'.

Garden
Gourmet®

The title 'Voie Gras-kookboek' is written in a large, elegant, green cursive font across a white, torn-edge banner that spans the width of the image.

Voie Gras-kookboek



Voie Gras

Veganistisch alternatief voor foie gras met zeezout





Crème brûlée van Voie Gras

Ingrediënten

120 g Voie Gras
60g vegan
Gevogeltejus
40g Portwijn
40 g Madeirawijn
2 Eieren
2 Eigeel
140 g Room (30%)
Zout
Witte peper
Bruine suiker

Bereiding van crème brûlée

1. Reduceer de vegan gevogeltejus en de wijn tijdens het koken tot de helft
2. Pureer de Voie Gras fijn in de blender met de warme vegan gevogeltejus en de alcoholreductie
3. Meng het ei en de eierdooier erdoor
4. Tenslotte de room erdoor roeren (getemperd, ca. 25 graden) en de Voie Gras-massa op smaak brengen
5. Passeer de massa door een zeef
6. Vul ovenbestendige potjes
7. Pocheer in een oven op 90°C gedurende ongeveer 1 uur in een waterbad
8. Laat afkoelen
9. Bestrooi met bruine suiker en karamelliseer met een steekvlam





Voie Gras met geitenkaas & geroosterd notenbrood

Ingrediënten

1 Voie Gras
400gr geitenkaas in een
blokje
8 sneetjes (0,8 mm dik)
noten- of walnotenbrood
20gr margarine
200gr gemengde salade
100ml passievruchtensap
50gr kastankehoning

Als garnering

80gr gekonfijte
pecannoten
Enkele gemarineerde
druivenplakken

Voorbereiding

1. Karameliseer de honing in een pot, voeg het passievruchtensap toe en laat afkoelen.
2. Rooster de sneetjes brood onder de grill met wat margarine.
3. Snij de geitenkaas in vier plakjes en verdeel deze over twee sneetjes brood en marineer de kaas met honing en passievruchtenmix.
4. Haal de Voie Gras uit de pot door hem snel onder te dompelen in heet water en snijd het in vier plakjes. Schik het er bovenop de geitenkaas.
5. Marineer de gemengde salade met dressing naar keuze en schik deze rond het brood.
6. Garneer het bord met de noten en de druiven en serveer het direct.





Voie Gras gevuld met truffel in brioche en gemarineerde appels

Ingrediënten

1 Voie Gras
6 kleine ronde brioches
1 ingeblikte truffel of
alternatieve zwarte
knoflook

Marineer appels:

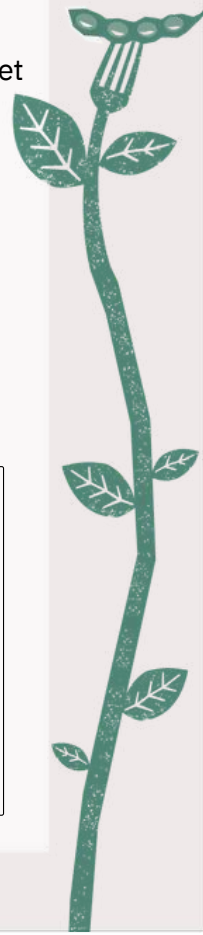
2 appels geschild in
gesneden dunne plakjes
25gr bruine suiker
50 ml witte (of rode)
portwijn
100 ml appelsap
100 ml witte (of rode) wijn

Bereiding van gemarineerde appels

1. Karameliseer de suiker in een pan en voeg de portwijn toe. Zet het vuur tot de helft lager en voeg het appelsap en de witte wijn toe.
2. Voeg de appels toe en laat afkoelen. Laat ze minimaal een halve dag rusten.
3. Als je twee kleuren appels wilt, doe het dan opnieuw met rode port en rode wijn.

Afwerking en beplating

1. Schik de appels in een ring en garneer deze met gemarineerde friseesalade met de "Thomy dressing" naar keuze.
2. Snijd de truffel (of gepelde zwarte knoflook) in dunne plakjes
3. Druk een ringetje van 2 cm diameter 5 mm "Voie Gras" in, leg er een laagje truffel (of zwarte knoflook) op en sluit het weer af met 5 mm "Voie Gras".
4. Snij de ring en de gebakken brioche doormidden en vul de brioche met de "Voie Gras"
5. Schik het mooi op de gemarineerde appels.







Voie Gras met geglaceerde vijgen met geitenkaas, glazuur van passievruchthoning en brioche

Ingrediënten

- 1 Voie Gras
- 1 Brioche (recept op p.8)
- 400gr geitenkaas op rol
- 200gr gemengde salade
- 200ml passievruchtensap
- 50gr kastankehoning
- 1 eetl. maïzetmeel opgelost in 2 eetlepels water
- 8 rijpe vijgen
- 20gr bruine suiker
- 25 ml ahornsirop
- 50 ml rode portwijn
- 2 eetlepels koude margarine

Voorbereiding

1. Karameliseer de honing in een pot, voeg het passievruchtensap toe en laat afkoelen.
2. Rooster de briocheplakken onder de grill met wat margarine.
3. Snij de geitenkaas in vier plakjes, schik deze op het bord en bestrijk deze met de passievrucht-honingsaus.
4. Schep met behulp van heet water en een lepel gnocchi's uit de Voie Gras en schik ze op de geitenkaas.
5. Karameliseer de suiker in een pan en voeg portwijn toe ahornsirop, bind het met de koude margarine en laat het glaceren vijgenshijfjes erin.
6. Schik de vijgen rond de toast en gebruik het glazuur als saus.
7. Marineer de gemengde salade met de "Thomy dressing" naar keuze en schik deze rond de kaas





Brioche

Ingrediënten

200 ml licht warme melk
6 gram suiker
½ vierkantje verse
bakkergist
500gr tarwebloem
2 eieren maat M
100gr zachte boter
1 theelepel zout

Bereiding van brioche

1. Los de lauwe melk, de suiker en de gist op. Laat het 30 minuten rusten.
2. Meng in een keukenblender met een kneedhaak de bloem.
3. Als het deeg homogeen is, meng je langzaam de eieren erdoor en daarna de boter.
4. Doe het deeg in een schone kom en laat het, afgedekt met een theedoek, 90 minuten op een warme plaats groeien tot het dubbel is.
5. Vorm er 6-8 brioches uit en doe ze in kleine beboterde en bloemige briochevormpjes.
6. Bak ze ongeveer 25 minuten op 170 graden met een ventilator.





Fettuccine met Voie Gras-saus

Ingrediënten

100 gram Voie Gras
200 ml room
1 theelepel Maggi-
groentebouillon
50 ml witte portwijn
50 ml witte wijn
30 g rode ui fijngesneden
1 el zonnebloemolie
1 el maïszetmeel opgelost in
2 el water
enkele lenteuitjes
(fijngesneden)
40g geroosterde
cashewnoten
500g Fettucine gekookt

Voorbereiding

1. Glaceer in een pot de rode uien in de zonnebloemolie.
2. Voeg de wijn, de portwijn en de room toe en los hierin het bouillonpoeder op. Laat het 1 minuut sudderen.
3. Maak het dik met het vooraf opgeloste zetmeel en laat het nog een minuut sudderen
4. Blender dan met een staafmixer de koude Voie Gras erdoor.
5. Rooster tussendoor de cashewnoten en lente-uitjes in nog een eetlepel olie en doe de warme pasta in de pan.
6. Doe de noedels met de noten en de saus in de pan en serveer deze op een voorverwarmd bord.

Afwerking en serveerwijze

Serveer met salade en druiven







Voie Gras-mousse met gemarineerde appels

Ingrediënten

- 150 g Voie Gras
- 25gr bruine suiker
- 50 ml rode portwijn
- 100 ml crème
- 25 ml ahornsiroop
- 2 blaadjes Gelatine of een gelijkwaardige hoeveelheid Agar-agar
- 200 ml slagroom

- 2 appels geschild en in dunne plakjes gesneden
- 25gr bruine suiker
- 50 ml witte portwijn of (rode portwijn)
- 100 ml appelsap
- 100 ml witte wijn of (rode wijn)

Bereiding van Voie Gras-mousse

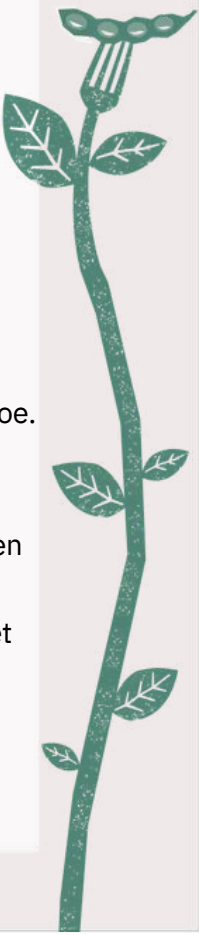
1. Karameliseer de suiker in een pot en voeg dan de portwijn toe. Zet het vuur tot de helft lager en voeg de vloeibare room toe.
2. Los de voorgeweekte gelatine erin op en klop de Voie op. Blijf inwerken totdat alles goed is opgelost.
3. Breng het op smaak met de ahornsiroop en een halve liter zout en peper.
4. Laat het afkoelen tot de massa stevig begint te worden en klop voorzichtig de slagroom eronder.
5. Laat het 2 uur afkoelen.

Bereiding van gemarineerde appels

1. Karameliseer de suiker in een pan en voeg de portwijn toe. Zet het vuur tot de helft lager en voeg het appelsap en de witte wijn toe.
2. Voeg de appels toe en laat afkoelen. Laat ze minimaal een halve dag rusten.
3. Als je twee kleuren appels wilt, doe het dan opnieuw met rode port en rode wijn.

Afwerking en dresseerwijze

1. Schik de appels in een ring en garneer deze met gemarineerde friseesalade met de dressing naar keuze.
2. Schep met een lepel en heet water de Voie Gras-mousse en verdeel deze over de appels.





Voie Gras-praline met kweepeerpuree

Ingrediënten

1 Voie Gras
3 stuks Kweepeer
100 g suiker
250 g Wijn, wit droog
250 g Appelsap
1 Kaneelstokje
Citraensap
2 sneetjes peperkoek
Gerookt paprikapoeder

Voorbereiding

1. Schil de kweepeer en snij in achtsten
2. Karameliseer de suiker tot hij lichtbruin is en blus af met de witte wijn
3. Voeg de kweeperen toe en bak ongeveer 5 minuten
4. Giet vervolgens het appelsap erbij en voeg het kaneelstokje toe.
5. Laat ongeveer 45 minuten sudderen tot de kweeperen zacht zijn.
6. Verwijder het kaneelstokje. Als er nog steeds te veel vloeistof is, giet je een deel ervan af
7. Pureer alles, voeg een beetje citroensap toe en zoet het eventueel met suiker
8. Giet het mengsel in hete, gespoelde glazen, plaats het op het deksel en laat het afkoelen
9. Snijd het plakje peperkoek fijn en laat de kruimels een paar minuten drogen (licht roosteren) in een hete pan.
10. Vorm met je handen een klein stukje foie gras tot een balletje en rol dit door de peperkoek
11. Bestrooi lichtjes met gerookte paprikapoeder.

Afwerking en dresseerwijze

Serveer met salade en druiven







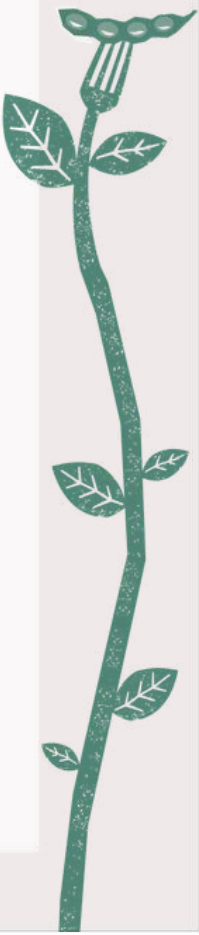
Voie Gras met geglazuurde vijgen en brioche

Ingrediënten

1 Voie Gras
1 brioche (recept p.8)
8 rijpe vijgen
20gr bruine suiker
25 ml ahornsiroop
50 ml rode portwijn
2 el koude margarine
100gr schoongemaakte
veldsalade als garnering

Vorbereiding

1. Schep met behulp van heet water en een lepel gnocchi's uit de Voie Gras en schik ze op een sneetje geroosterde Brioche
2. Karameliseer de suiker in een pan en voeg port toe stroop, bind deze met de koude margarine en glaceer deze vijgenschijfjes erin.
3. Schik de vijgen rond de brioche en Voie Gras, gebruik het glazuur als saus.
4. Garneer het bord met wat gemarineerde salade met dressing naar keuze





Voie Gras met brioche en rode uiencompote

Ingrediënten

1 Voie Gras
200 g rode uien
1 el koolzaadolie
1 el bruine suiker
70 ml rode wijn
35ml Madeira
35ml portwijn
zout
witte peper
1tl maïszetmeel

Bereiding van rode uiencompot

1. Snijd de Voie Gras in 6 plakjes en bewaar gekoeld tot het serveren
2. Snijd de uien in dunne plakjes
3. Begin op een laag vuur met het toevoegen van de olie. Zodra het heet is, voeg je de uien toe en gooi het om het te laten glanzen.
4. Kook onafgedekt gedurende 3 minuten
5. Voeg de suiker toe en laat karameliseren
6. Giet de wijnen erbij en laat alles sudderen tot een tweederde hoeveelheid
7. Breng op smaak met zout en peper
8. Bind met een klein beetje maïszetmeel gemengd met rode wijn

Afwerking en beplating

Rooster 6 sneetjes brioche, leg er 1 plakje Voie Gras op en beleg met de uiencompot. Serveer met salade en druiven





Voie Gras met portwijn vijgen

Ingrediënten

1 Voie Gras
Vijgenbrood of brioche

Appelragout

50 g suiker
10 g citroensap
30 g clementinesap
100 g wijn, wit
80 g portwijn
2 eetlepels maïszetmeel
snufje peperkoekkruiden
110 g appel, kleine blokjes
110 g peer, kleine blokjes

Portwijn vijgen

500 gram portwijn
20 g citroensap
Citraenschil van 1 citroen
3 kruidnagel
1 stuk kaneel
150 g bruine suiker
8 vijgen

Bereiding van Appelragout

1. Laat de suiker karamelliseren in een koekenpan
2. Blus de karamel met alle vloeibare ingrediënten en de peperkoekkruiden
3. De siroop binden met maïszetmeel (gemengd met witte wijn)
4. De appel- en perenblokjes in de siroop toevoegen en laten koken gedurende één minuut
5. Laat het afkoelen

Bereiding van de vijgen

1. Was de citroen in heet water, schil de schil heel dun en pers het sap eruit
2. Breng alle ingrediënten in de portwijn aan de kook en laat de siroop 5 minuten koken
3. Was de vijgen. Prik met een vork overal in de schil
4. Strak in het grondig gereinigde glas aanbrenge
5. Giet de hete siroop over de vijgen en bedek ze
6. Sluit de pot goed af en laat 2-3 dagen in de koelkast staan
7. Snijd de Voie Gras in plakjes
8. En leg het op een sneetje vijgenbrood (of brioche)
Bestrijk de Voie Gras voor het serveren met de appelragout, schik er wat vijgen omheen, kook een deel van het sap stroperig in en giet deze reductie over de vijgen op een bord.





Voie Gras Gugelhupf

Ingrediënten

- 1 Voie Gras
- 4 Brioche
- 4 kleine savarin-vormpjes met een diameter iets kleiner dan de Gugelhupf-vorm
- 4 kleine Gugelhupf-vormpjes met een diameter iets groter dan de Savarin-vorm
- 1-2 eetlepels aardbeien- of vijgenmarmelade

Sauterne portwijngelei

- 20gr bruine suiker
- 100 ml witte portwijn
- 200 ml sauterne
- 100 ml druivensap
- 1 snuf zout en peper
- 4 blaadjes gelatine of de gelijkwaardige hoeveelheid Agar Agar

Bereiding van Sauterne Portwijngelei

1. Karameliseer de bruine suiker in een pot
2. Voeg de wijn en de sappen toe, zet het vuur met de helft lager en los de voorgeweekte gelatine erin op.

Lees verder op de volgende pagina voor het vervolg van het recept.





Voie Gras Gugelhupf

Ingrediënten

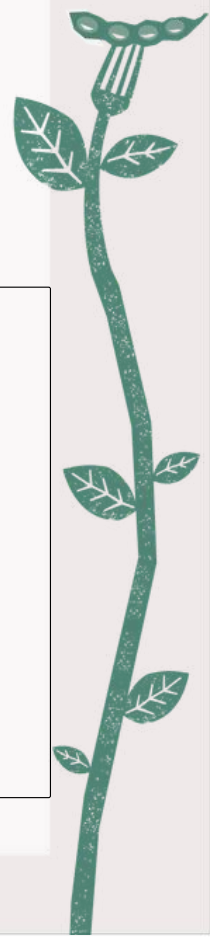
200 gram appels in
blokjes van 1 cm
100 ml appelsap
1 Vanillestokje
250gr Invertsuiker

Bereiding van appelcompote

1. Breng de appel in het appelsap aan de kook en voeg de invertsuiker toe.
2. Breng het op smaak met het merkteken van het vanillestokje en laat het afkoelen tot je het nodig hebt om te serveren.

Afwerking en serveerwijze

1. Druk de Voie Gras in de savarinvorm en vries ze een beetje in.
2. Haal het uit de vorm door het in heet water te dompelen.
3. Vul de Gelee 0,6 mm hoog in de Gugelhupf en laat hem afkoelen.
4. Nadat de gelee stevig is geworden, verdeelt u de "Voie Gras" savarin over de gelei, vult u deze met twee lepels warme gelei en voegt u vervolgens de koude gelei toe.
5. Laat het nogmaals 30 minuten in de koelkast rusten zodat de gelei stevig wordt.
6. Herhaal deze stap tot Savarin ongeveer 0,8 mm gelei bevat en laat de Gugelhupf minimaal 4 uur in de koelkast rusten.
7. Verwijder de vorm door hem in heet water te dompelen en schik hem met de vers gebakken brioche op een bord.
8. Als tip kun je het garneren met wat slablaadjes en wat aardbeien- of vijgenmarmelade of wat appelkompot.







Voie Gras Mille Feuille met gemarineerde druivensalade

Ingrediënten

1 Voie Gras
25gr bruine suiker
50 ml rode portwijn
100 ml crème
25 ml ahornsirop
2 blaadjes Gelatine of een
gelijkwaardige
hoeveelheid Agar-agar
200ml slagroom

Bereiding van voie gras-mousse

1. Karameliseer de suiker in een pot en voeg vervolgens de portwijn toe. Verlaag het vuur tot de helft en voeg de vloeibare room toe.
 2. Los de voorgeweekte gelatine erin op en klop de Voie Gras erdoor tot alles goed is opgelost.
 3. Breng het op smaak met de ahornsirop en een halve liter zout en peper.
 4. Laat het afkoelen tot de massa stevig begint te worden en klop voorzichtig de slagroom eronder.
 5. Laat het 2 uur afkoelen in de koelkast.
- Als je het wilt gebruiken in een mille feuille, klop dan vóór de samenstelling nog een keer door zodat het iets gladder wordt.

Lees verder op de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.





Voie Gras Mille Feuille met gemarineerde druivensalade

Ingrediënten

25gr bruine suiker
50 ml rode portwijn
150 ml druivensap
Limoen- en sinaasappelschil
van één citroen en
sinaasappel
150 gram rode en witte
druiven in plakjes van 2 mm
gesneden
5 eetlepels maïszetmeel
opgelost in 50 ml
druivensap

Bereiding van gemarineerde druiven

1. Karameliseer de suiker in een pan en voeg de portwijn toe. Verlaag het vuur tot de helft en voeg het druivensap toe.
2. Maak het dik met het zetmeeldruivenmengsel en voeg de druiven en de sinaasappel-citroenschillen toe.
3. Laat het 1 uur afkoelen.

Afwerking en serveerwijze

1. Voor de mille feuille: bak bladerdeeg tussen twee bakplaten volgens de instructie op de verpakking. 2. Snijd het vlees, nadat het is afgekoeld, in vierkanten van 4 x 8 cm en karameliseer ze onder een grill met poedersuiker. 3. Schik op de vierkanten een laag druiven en spuit er de "Voie Gras-mousse" op. Creëer ongeveer 2 lagen en eindig met mousse.
4. Schik de gemarineerde druiven in het midden van een bord en garneer het met gemarineerde friseesalade met dressing naar keuze.
5. Serveer de mille feuille op de druiven.



Garden
Gourmet®

