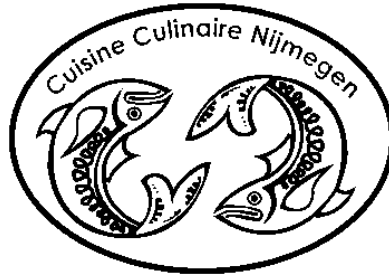


Maandmenu



april 2004

Gekaramelliseerde soesjes met eendenlever

Gepocheerde zalm met saus Hollandaise

Nage van vanille, Limburgse asperges en coquilles met citroenmelisse

Kalfszwezerik met een taartje van appel en kalfslever in een saus van sjalotjes,
rozemarijn en calvados

Krokantjes met champagnebavarois en appelsorbet

Mokka

Gekaramelliseerde soesjes met eendenlevermousse

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Soesjes:</i>			
Boter	40 gram	100 gram	200 gram
Melk	0,8 dl	2 dl	4 dl
Bloem	40 gram	100 gram	200 gram
Eieren	2 stuks	5 stuks	10 stuks
<i>Vulling:</i>			
Eendenlever	60 gram	160 gram	320 gram
Boter	32 gram	80 gram	160 gram
Slagroom	24 cc	60 cc	1,2 dl
Rode port	1 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Suiker	60 gram	150 gram	300 gram
Water	0,4 dl	1 dl	2 dl
Tomaat	½ stuks	½ stuks	½ stuks
Veldsla en een klein beetje alfalfa (of andere spruiten)	4 plukjes	4 plukjes	4 plukjes

Materiaal:

Kookpan	Zeef	Spatel
Spuitzak (2 x)	Keukenmachine	1 groot bord
Bakplaat	Bakpapier of bakmatje	

Vorbereiding en bereidingswijze soezen:

- Verwarm de oven voor op 185°C.
- Breng de melk met de boter aan de kook.
- Zeef de bloem erdoor.
- Laat het, onder voortdurend roeren met een spatel, binden.
- Haal de pan van het vuur en laat de massa afkoelen.
- Roer er één voor één de eieren door.
- Doe het deeg in een spuitzak met een glad mondje.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier of een bakmatje. Spuit hierop kleine soesjes met een onderlinge afstand van 3 cm.
- Zet ze 20 minuten in een voorverwarmde oven. Temper na 10 minuten de oven op 140°C.

Vorbereiding en bereidingswijze eendenlever:

- Klop de slagroom lobbijg.
- Meng de lever met de boter en de rode port met de keukenmachine tot een glad geheel.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Doe de massa in een spuitzak met een glad mondje en vul de afgekoelde soesjes met de vulling.

Garnering:

- Karamelliseer de suiker. Voeg wat water toe en laat het tot een stroperig geheel inkoken.
- Neem een groot bord, leg in het midden de plukjes veldsla, snijd een tomaat doormidden met een kartelrand. Leg nog een plukje alfalfa op de tomaat.
- Strijk met een kwastje wat karamel op de soesjes en leg ze op het bord.

Gepocheerde zalm met saus Hollandaise

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Zalm:</i>			
Zalmfilet	240 gram	600 gram	1200 gram
Water	5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Witte wijn	2 dl	5 dl	1 l
Citroensap	¼ citroen	2 citroenen	4 citroenen
Laurierblad	1 blaadje	2,5 blaadje	5 blaadjes
Ui	60 gram	150 gram	300 gram
Peperkorrels (witte, geplette)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Zout			
<i>Saus Hollandaise:</i>			
Sjalotten	20 gram	50 gram	100 gram
Boter	300 gram	750 gram	1500 gram
Witte wijn	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Azijn	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Peperkorrels (witte, geplette)	5 stuks	12,5 stuks	25 stuks
Eidooier (gepasteuriseerde)	75 gram	185 gram	370 gram
Citroensap	¼ citroen	2 citroenen	4 citroenen
Zout en witte peper			
<i>Garnering :</i>			
Dille (takjes)	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Materiaal:

Bekken
Bolzeef

Kookpan
Warme borden

Steeipan

Vorbereiding:

Zalm:

- Leg onderin een pan een stuk vetvrij papier.
- Breng in deze pan het water, de wijn en het citroensap aan de kook.
- Snijd de ui brunoise en kneus de peperkorrels.
- Voeg de laurier, fijngesneden ui, gekneusde peperkorrels en zout naar smaak toe.

Saus Hollandaise:

- Clarificeer de boter.
- Snijd de sjalot brunoise en doe deze samen met de azijn, witte wijn en de peperkorrels in een steelpan.
- Breng de vloeistof aan de kook en reduceer het vocht tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Passeer de zo ontstane gastrique door een bolzeef in een bekken.

Bereidingswijze:

Zalm:

- Leg de zalmfilet in het vocht en temper de warmtebron tot tegen de kook aan.
- Pocheer de vis in 6-8 minuten (afhankelijk van de dikte van de filets).
- Houd de filets warm.

Saus Hollandaise:

- Laat de gastrique afkoelen tot ongeveer 50°C.
- Voeg dan de eidooier toe.
- Klop het mengsel au-bain-marie tot het goed bindt.
- Neem het bekken uit de bain-marie en voeg de geclarificeerde boter in een dun straaltje onder voortdurend kloppen toe tot de juiste dikte is bereikt.
- Breng de saus op smaak met citroensap, zout en fijngemalen witte peper.

Serveren:

- Maak een spiegel van de saus Hollandaise op een voorverwarmd bord.
- Leg hierop de zalmfilet en garneer met een takje dille.

Nage van vanille, Limburgse asperges en coquilles met citroenmelisse

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Soep:</i>			
Coquilles	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Groentebouillon	7 dl	1,75 liter	3,5 liter
Vanillestokje	½ stokje	1,5 stokje	3 stokjes
Asperges	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Boter	80 gram	200 gram	400 gram
Citroenmelisse (takjes met blaadjes)	8 takjes	20 takjes	40 takjes
Cayennepeper	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Zout			
<i>Garnering:</i>			
Citroenmelisseblaadjes (fijngehakt)			

Materiaal:

Kookpan
Warme borden

Hakmes
Staafmixer

Snijplank

Vorbereiding en bereidingswijze:

- Splits de vanillestokjes en snijd ze in 4 stukken.
- Breng de groentebouillon, samen met de vanillestokjes aan de kook.
- Snijd de boter in kleine stukjes en zet ze koel weg.
- Haal de blaadjes van de citroenmelisse en hak die fijn. Bewaar de takjes.
- Voeg de takjes en de cayennepeper aan de groentebouillon toe.
- Laat de bouillon zo'n 10 minuten op een zacht vuur staan. Haal de vanillestokjes uit de bouillon en houd die apart. Snijd ze heel fijn.
- Schil de asperges en snijd ze in gelijke delen van circa 2 cm. Voeg ze samen met de aspergeschillen aan de bouillon toe.
- Laat alles samen nog zo'n 5 minuten koken.
- Haal de aspergestukjes uit de soep en houd die apart.
- Zeef de soep.
- Klop de klontjes boter er een voor een doorheen totdat de soep begint te binden.
- Schuim de soep met een staafmixer op.
- Gril de coquilles aan één kant.

Serveren:

- Leg de coquilles met de grilkant naar boven op een voorverward bord, leg er de aspergestukjes rondomheen.
- Schep de soep eroverheen.
- Garneer met de fijngesneden citroenmelisseblaadjes en de vanillestokjes.

Briochebroodjes

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
Bloem	70 gram	175 gram	350 gram
Suiker	4 gram	10 gram	20 gram
Gist	4 gram	10 gram	20 gram
Melk	18 cc	45 cc	90 cc
Boter	22 gram	55 gram	110 gram
Zout	2 gram	5 gram	10 gram
Eieren	1 ei	2 stuks	4 stuks
Garnering:			
Melk	0,2 dl	0,6 dl	1,2 dl
Eidooier	0,4 ei	1 stuks	2 stuks

Materiaal:

Bekken
Zeef

Briochevormpjes
Doek

Kwastje
Kleine bordjes

Vorbereiding:

- Verwarm de melk met de suiker tot 37°C, los hierin de gist op.
- Klop de eieren los en meng de melk met de eimassa.
- Zeef de bloem, voeg die aan de massa toe en kneed het geheel tot een soepel deeg.
- Verwarm de boter een beetje, maar laat het niet smelten.
- Voeg de boter en het zout toe.
- Laat het deeg op een warme plaats onder een doek 45 minuten rijzen in de bordenkast (50°C).

Bereidingswijze:

- Bestuif een werkbank met bloem en kneed het deeg hierop door. Verdeel het in porties.
- Vorm, per persoon, een groot en een klein balletje.
- Zet de vormpjes op een bakblik voor je ze gaat vullen
- Leg een grote bal in een vormpje en druk hierop een klein balletje.
- Roer de eidooier los met de melk en bestrijk hiermee de broodjes.
- Laat ze nog 20 minuten onder een doek narijzen boven op de bordenkast.
- Bak ze in een oven van 160°C (combistand) in 25 minuten gaar.
- Temper na 10 minuten de oven terug naar 120°C.

Serveren:

- Leg op elk bordje een briochebroodje en serveer dit bij de soep.

Kalfszwezerik met een taartje van appel en kalfslever in een saus van sjalotjes, rozemarijn en calvados

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Vlees:</i>			
Kalfszwezerik	400 gram	1000 gram	2000 gram
Kalfslever	160 gram	400 gram	800 gram
Appel (Elstar)	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Bloem	30 gram	75 gram	150 gram
Kaneel	5 gram	12,5 gram	25 gram
Poedersuiker	10 gram	25 gram	50 gram
Citroensap			
Bloem			
Zout en peper			
<i>Saus:</i>			
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Bloem	20 gram	50 gram	100 gram
Sjalotjes	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Rozemarijn	2,5 takjes	6 takjes	12 takjes
Kalfsfond	3 dl	7,5 dl	1,5 liter
Calvados			
Witte wijn			
Zout en peper			
<i>Garnituur:</i>			
Aardappels	300 gram	750 gram	1500 gram
Peultjes	180 gram	450 gram	900 gram
Arachide-olie	1 dl	2,5 dl	5 dl
Zout en peper			

Materiaal:

Ring Ø 6 cm
Warme borden

Kookpan

Koekenpan

Vorbereiding:

Vlees:

- Spoel de zwezerik onder koud stromend water gedurende 15 minuten.
- Blancheer de zwezerik circa 8 minuten in kokend water met zout.
- Spoel de zwezerik af met koud water. Verwijder de vliesjes en het vet.
- Verdeel de zwezerik in stukjes en snijd de lever in blokjes (circa 1,5 x 1,5 cm²).
- Schil de appel. Snijd ze in gelijkmatige blokjes en besprenkel ze met citroensap.

Saus:

- Snipper de sjalotjes en hak de rozemarijn in kleine stukjes.
- Verwarm de boter op een laag vuur, zorg ervoor dat ze niet bruin wordt.
- Voeg de sjalotjes en rozemarijn toe en fruit deze zacht aan.
- Voeg de bloem toe en laat de roux voortdurend roeren enige minuten garen zonder te laten kleuren.

Garnituur:

- Was de aardappels, dep ze droog en schil ze. Snijd de aardappels julienne.
- De aardappeljulienne nu niet meer was of spoelen of onderwater zetten allen goed in pastic folie afdekken.
- Maak de peultjes schoon.

Zie blad 2

Kalfszwezerik met een taartje van appel en kalfslever in een saus van sjalotjes, rozemarijn en calvados (vervolg)

Bereidingswijze:

Vlees:

- Wentel de zwezerik heel licht door wat bloem
- Verhit een scheutje olie in een ruime koekenpan en bak hierin de zwezerik.
- Wentel de lever licht door de bloem en bak deze bruin. Let op, bak ze korter dan de zwezerik!
- Bak de appels even mee.
- Bestuif de appel en de lever met de kaneel en poedersuiker.
- Blus het geheel af met een scheutje calvados.
- Breng op smaak met zout en peper.

Saus:

- Voeg de koude kalfsfond toe aan de roux en laat het op een zacht vuur binden.
- Breng het geheel op smaak met zout, peper en calvados.
- Haal de pan van het vuur. Is de saus te dik, dan een beetje witte wijn toevoegen.

Garnituur:

- Verhit in een koekenpan een scheutje olie.
- Vorm van de aardappelmassa kleine pannenkoekjes (6 cm Ø) en bak ze aan beide kanten lichtbruin en knapperig.
- Houd ze warm.
- Kook de peultjes in kokend water met zout beetgaar.

Serveren:

- Zet een ring van 6 cm Ø op een voorverwarmd bord en vul deze met het appel-levermengsel.
- Druk het stevig aan en neem de ring er voorzichtig af.
- Leg er een aardappelkoekje op.
- Doe de saus in een spuitflesje en nappeer die rondom het taartje.
- Verdeel de zwezerik en de peultjes om het taartje heen.

Krokantjes met champagnebavarois en appelsorbet

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Bavarois:</i>			
Gelatine	1.2 blaadjes	3 blaadjes	6 blaadjes
Méthode Champenoise	1 dl	2,5 dl	5 dl
Suiker	30 gram	75 gram	150 gram
Citroensap	¼ stuk	0,75 stuks	1,25 stuks
Eidooiers	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
Slagroom	0,75 dl	1,8 dl	3,75 dl
<i>Krokantjes:</i>			
Amandelen	20 gram	50 gram	100 gram
Basterdsuiker	40 gram	100 gram	200 gram
Glucosesiroop	40 gram	100 gram	200 gram
Bloem	40 gram	100 gram	200 gram
Boter	40 gram	100 gram	200 gram
<i>Sorbet:</i>			
Appel (Granny Smith)	500 gram	625 gram	1250 gram
Suikerstroop (zie aparte alinea)	0,72 dl	1,8 dl	3,75 dl
Citroensap	¼ stuk	½ stuks	1,25 stuks
<i>Suikerstroop:</i>			
Suiker	250 gram	625 gram	1250 gram
Water	2,5 dl	6,25 dl	1,25 liter
<i>Garnering:</i>			
Munt	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes

Materiaal:

Keukenmachine
Garde

Koekenpan
Spatel

Kookpan
Keukenmachine

Vorbereiding:

Bavarois:

- Week de gelatine in ruim, ijskoud, water.
- Verwarm de méthode champenoise, samen met 2/3 deel van de suiker en het citroensap en blijf roeren tot de suiker gesmolten is.
- Los de uitgeknepen gelatine hierin op.
- Klop de eidooiers samen met de rest van de suiker en het méthode champenoisemengsel au-bain-marie gaar en klop vervolgens de massa koud.
- Klop de slagroom lobbijg.
- Meng de slagroom door de massa en spatel hier vervolgens het gelerende méthode Champenoise-mengsel door.
- Laat de bavarois opstijven in de koeling.

Krokantjes:

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Hak de amandelen fijn en rooster ze in een droge koekenpan goudbruin.
- Doe de basterdsuiker, glucosesiroop en de boter samen in een pan met dikke bodem en laat het smelten.
- Roer de gehakte amandelen en de gezeefde bloem erdoor.

Suikerstroop:

- Kook het water en de suiker in een pan tot de suiker opgelost is en er een iets dikke stroop ontstaat.
- Laat dit afkoelen.

Zie blad 2

Krokantjes met champagnebavarois en appelsorbet (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Sorbet:

- Pers de citroen uit in de keukenmachine.
- Pureer de appels in de keukenmachine, meng de ingrediënten voor de sorbet.
- Doe het mengsel over in een ijsmachine en draai er een stevige sorbet van.

Bereidingswijze:

Krokantjes:

- Leg bakpapier of een bakmatje op een bakplaat en leg er kleine hoopjes van de massa met een Ø van 2,5 cm en een onderlinge afstand van 3 cm.
- Zet de oven uit en schuif de bakplaat in de oven. Bak de krokantjes in circa 6 minuten bruin.

Serveren:

- Leg op elk bord een krokantje. Leg hierop een bolletje van de bavarois.
- Herhaal dit nog twee keer zodat er een torentje is ontstaan.
- Leg een bolletje van de sorbet naast het torentje en garneer met een takje munt.