

Maandmenu



maart 2004

Ei-truffelsalade met Hollandse garnalen en groene kruiden

Doesburgse mosterdsoep

Feuilleté van zalm en meervalfilet op een bedje van wilde spinazie en
saffraan-beurre-blanc

Struisvogelbiefstuk met pittige frambozensaus, vergezeld van gewokte groente
en aardappel laitère

Mascarpone-passievruchtentaartje en caramelijs met roomsaus

Mokka

Ei-truffelsalade met Hollandse garnalen en groene kruiden

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Eitruffelsalade:</i>			
Scharreleieren	3 stuks	6 stuks	12 stuks
Mayonaise (zie apart recept)	0,8 dl	2 dl	4 dl
Truffelessence	0,8 cc	2 cc	4 cc
Paddestoelen	8 gram	20 gram	40 gram
Zout en peper			
<i>Truffelmayonaise:</i>			
Mayonaise (zie apart recept)	0,8 dl	2 dl	4 dl
Truffelessence	0,8 cc	2 cc	4 cc
Paddestoelen	8 gram	20 gram	40 gram
<i>Kruidensalade:</i>			
Friseesla	1/8 krop	¼ krop	0,5 krop
Peterselie (platte)	1/8 bosje	¼ bosje	0,5 bosje
Dragon	1/8 bosje	¼ bosje	0,5 bosje
Kervel	1/8 bosje	¼ bosje	0,5 bosje
Bieslook	1/8 bosje	¼ bosje	0,5 bosje
Basilicum	1/8 bosje	¼ bosje	0,5 bosje
Shisokers	¼ bakje	½ bakje	1 bakje
Huisdressing (zie apart recept)	0,4 dl	1 dl	2 dl
<i>Garnalen:</i>			
Hollandse garnalen	120 gram	300 gram	600 gram
Bieslook	¼ bosje	0,5 bosje	1 bosje
Mayonaise (zie apart recept)	0,8 dl	2 dl	4 dl
<i>Garnering:</i>			
Filodeeg	1 vel	2 vellen	4 vellen
Eiwit	4 gram	10 gram	20 gram
Parmezaanse kaas	15 gram	30 gram	60 gram

Materiaal:

Maatbeker
Koksmes
Steker 6 cm Ø

Kookpan
Bekken
Koude borden

Snijplank
Garde

Vorbereiding:

Ei-truffelsalade:

- Kook de eieren hard, pel ze en hak ze fijn.
- Hak de paddestoelen zeer fijn met een mes (niet in de Magimix).

Truffelmayonaise:

- Mayonaise (zie apart recept).
- Hak de paddestoelen zeer fijn met een mes (niet in de Magimix).

Kruidensalade:

- Was de sla en de kruiden. Snijd ze fijn en zet ze koel weg.
- Maak de dressing (zie apart recept).

Zie blad 2

Ei-truffelsalade met Hollandse garnalen en groene kruiden (vervolg)

Filodeeg:

- Rasp de kaas.
- Smeer de vellen filodeeg in met wat eiwit en vouw ze dubbel.
- Smeer op de bovenkant van de filovellen ook wat eiwit en strooi er de geraspte kaas op.
- Snijd ze in lange strookjes van circa 0,5 cm.
- Verwerk de strookjes à la minute anders worden ze te slap.
- Leg ze op een bakplaat en bak ze 5 minuten in een oven van 180°C. Leg er een rooster overheen opdat de strookjes niet omhoog waaien.

Bereidingswijze:

Ei-truffelsalade:

- Meng de gehakte eieren met de mayonaise, de fijngehakte paddestoelen en de truffelessence.
- Breng dit op smaak met wat zout en peper.

Truffelmayonaise:

- Meng de mayonaise met de gehakte paddestoelen en de truffelessence.
- Doe de massa in een spuitflesje.

Kruidensalade:

- Meng de friseesla met de kruiden met breng het op smaak met de dressing.

Garnalen:

- Meng de garnalen met de mayonaise en de bieslook.

Serveren:

- Neem koude borden. Smit op elk bord wat strepen truffelmayonaise.
- Zet in het midden van het bord een steker, vul deze met garnalen en vervolgens met de eisalade.
- Haal de steker er voorzichtig af.
- Leg de frisee-kruidensalade daarboven op met een paar plukjes shisokers en daikonkers.
- Garneer met de kaasstengel.

Doesburgse mosterdsoep

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Soep:</i>			
Kippenbouillon	0,8 liter	2 liter	4 liter
Grotchampignons of kastanje champignons	60 gram	150 gram	300 gram
Cantharellen of shii-take	60 gram	150 gram	300 gram
Sjalotjes	60 gram	150 gram	300 gram
Knolselderij (in blokjes gesneden)	80 gram	200 gram	400 gram
Spekblokjes	40 gram	100 gram	200 gram
Eidooiers	1 stuks	2 stuks	4 stuks
<i>Liaison:</i>			
Room culinair	0,7 dl	1,5 dl	3 dl
Zout en peper			
<i>Roux:</i>			
Boter	30 gram	75 gram	150 gram
Bloem	25 gram	60 gram	120 gram
Doesburgse mosterd	50 gram	125 gram	250 gram
<i>Garnering:</i>			
Gehakte kruiden (bieslook, peterselie)			

Materiaal:

Maatbeker
Warme borden

Koksmes

Kookpan

Snijplank

Vorbereiding:

Soep:

- Snijd de sjalotjes en de knolselderij brunoise.
- Snijd de paddestoelen in dunne plakjes.
- Bak de spekblokjes uit en laat ze goed uitlekken op keukenpapier.
- Verwarm de kippenbouillon.

Roux:

- Smelt de boter in een pan (laat het niet bruin worden) en voeg voorzichtig, beetje voor beetje, de gezeefde bloem toe.
- Zorg dat alle bloem opgenomen is voordat je weer bloem toevoegt.
- Blijf goed roeren tot alle bloem is verwerkt en gaar is. (de bloem glimt dan niet meer).
- Laat het afkoelen.

Bereidingswijze:

Soep:

- Zet de sjalotjes aan in een beetje boter, let erop dat ze niet bruin worden.
- Doe hierbij de knolselderij en blus het geheel af met de kippenbouillon.
- Laat het geheel aan de kook komen, temper het vuur en laat het zachtjes koken met de deksel op de pan tot de knolselderij gaar is. Zeef de soep goed.
- Bak de paddestoelen.
- Voeg beetje bij beetje de roux toe. Zorg ervoor dat alles is opgenomen voordat je het volgende erbij doet.
- Laat de soep zachtjes doorkoken. Voeg de mosterd toe.
- Breng het geheel op smaak met zout en peper.
- Meng voor de liaison de room culinair met de eidooiers goed door elkaar en voeg dit aan de soep toe.
- Let op, het mag nu niet meer koken!
- Doe de paddestoelen vlak voor het serveren in de soep.

Serveren:

- Leg op elk bord wat spekblokjes en schep hierop de soep.
- Garneer met wat gehakte kruiden.

Feuilleté van zalm en meervalfilet op een bedje van wilde spinazie en saffraan-beurre blanc

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Feuilleté:</i>			
Korstdeeg (plakken van 40 x 60 cm)	¼ plak	½ plak	1 plak
Zalm	120 gram	300 gram	600 gram
Meervalfilet	100 gram	250 gram	500 gram
Room culinair	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Eiwit	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Eigeel	beetje	1 stuks	1 stuks
Zout en peper			
<i>Beurre blanc:</i>			
Witte wijn	0,2 l	0,5 l	1 l
Sjalotjes	½ stuks	1 stuks	2 stuks
Laurier	½ blaadje	1 blaadje	2 blaadjes
Witte peperkorrels	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Saffraan	2,5 draadjes	6 draadjes	12 draadjes
Boter	200 gram	500 gram	1000 gram
Zout en peper			
<i>Groente:</i>			
Wilde spinazie	300 gram	750 gram	1500 gram
Olijfolie			
Zout en peper			

Materiaal:

Bekken
Bolzeef
Warme borden

Deegroller
Steelpan

Kookpan
Keukenmachine

Vorbereiding:

Feuilleté:

- Snijd de plak korstdeeg in 3 gelijke stukken en rol dit dun uit. Snijd dit eventueel bij tot plakken van 20 x 40 cm. Laat het even onder een vochtige doek rusten.

Zalm:

- Hak de zalm fijn in de keukenmachine. Voeg het eiwit toe en laat het nog even draaien tot een mooi glad mengsel is ontstaan.
- Voeg de room culinair toe en breng het met zout en peper op smaak.
- Vul een spuitzak met de farce en leg die in de koeling op ijs.

Beurre blanc:

- Maak een gastrique door de witte wijn, samen met het sjalotje, de peper en de laurier in te koken tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Week de saffraan in wat witte wijn. Zeef de gastrique en voeg de geweekte saffraan toe.
- Snijd de boter in kleine blokjes en zet ze zeer koel weg.

Groente:

- Was de spinazie, verwijder de stelen en laat het geheel uitlekken. Bewaar voor later.

Zie blad 2

Feuilleté van zalm en meervalfilet op een bedje van wilde spinazie en saffraan-beurre blanc (vervolg)

Bereidingswijze:

Feuilleté:

- Leg de plak korstdeeg op een met bloem bestoven werkbank.
- Spuit op de lange zijde, iets onder het midden, een dikke streep van de zalmfarce.
- Leg de meervalfilet hierop en spuit er nog een laag zalmfarce op.
- Maak het korstdeeg iets nat en vouw het dicht zodat er een lang broodje ontstaat. Naad naar beneden
- Vries het heel licht aan (circa 20 minuten in de vriezer) en snijd het in schuine stukken (één per persoon).
- Leg de feuilleté op een bakplaat met bakpapier en bestrijk het met losgeklopt eigeel.
- Bak de feuilleté in een oven van 180°C tot hij mooi bruin is.

Beurre blanc:

- Verwarm vlak voor het serveren de gezeefde gastrique een beetje en voeg er een voor een de ijskoude kleine klontjes boter aan toe, totdat een mooie saus ontstaat. Voeg pas het volgende klontje toe als het vorige is opgelost.

Groente:

- Roerbak de spinazie vlak voor het serveren enkele seconden in wat olijfolie en breng het met zout en peper op smaak.

Serveren:

- Neem warme borden en leg er een hoopje spinazie op.
- Klop de saffraan-beurre-blanc luchtig met een staafmixer en schep het om de spinazie heen.
- Leg op elk bord bovenop de spinazie een stukje feuilleté.
- Serveer het zo heet mogelijk.

Aardappel laitère

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Aardappel laitère:</i>			
Aardappelen (grote)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Boter	70 gram	175 gram	350 gram
Bieslook	¼ bosje	0,5 bosje	1 bosje
Geraspte kaas	70 gram	175 gram	350 gram
Mon chou	80 gram	200 gram	400 gram
Kummel	10 gram	25 gram	50 gram
Zout, peper en nootmuskaat			

Materiaal:

Snijplank
Schaal

Koksmes

Lepel

Vorbereiding:

Aardappel laitère:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Was de aardappels zorgvuldig en droog ze af.
- Leg ze circa een uur in de oven. **Eerst ± 40 min. Op combi stand (3) en dan ±20 op hete lucht (2)**
- Haal ze uit de oven als ze goed gaar zijn en de schil krokant.
- Was de bieslook en snijd ze fijn.

Bereidingswijze:

Aardappel laitère:

- Snijd van elke aardappel een plak af (in de lengte).
- Haal met een klein lepeltje de pulp uit de aardappel zonder de schil te beschadigen.
- Doe de warme pulp in een schaal.
- Meng er de boter, mon chou, de helft van de geraspte kaas, bieslook, zout, peper en nootmuskaat door.
- Verdeel alles goed.
- Vul de lege aardappelhulzen weer met deze puree en strooi de kummel en de rest van de kaas eroverheen.
- Zet de aardappels nog 10 minuten in de oven.

Struisvogelbiefstuk met pittige frambozensaus vergezeld van groente en aardappel laitière

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Vlees:</i>			
Struisvogelfilet	320 gram	800 gram	1600 gram
Geklaarde boter om te bakken			
Zout en peper			
<i>Frambozensaus:</i>			
Frambozencoulis	1 dl	2,5 dl	5 dl
Rode wijn	1 dl	2,5 dl	5 dl
Sjalotjes	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Room culinair	1 dl	2,5 dl	5 dl
Boter	15 gram	30 gram	60 gram
Kippenbouillonpoeder	10 gram	20 gram	40 gram
Crème de cassis	10 cc	20 cc	40 cc
Tijm	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Laurier	0,5 blaadje	1 blaadje	2 blaadjes
Zout en peper			
<i>Groente- en aardappelgarnituur:</i>			
Peultjes	100 gram	250 gram	500 gram
Bospeen	0,5 bos	1 bos	2 bossen
Paksoi	0,5 stronk	1 stronk	2 stronken
Aardappels (zie apart recept)			
Zout, peper en nootmuskaat			

Materiaal:

Maatbeker
Snijplank
Koksmes

Koekenpan
Kookpan
Warme borden

Zeef
Garde

Vorbereiding:

Struisvogelfilet:

- Controleer het vlees op zenen en vliezen, snijd ze er af.
- Bestrooi het vlees met zout en peper en laat het in de koeling rusten.
- Klaar de boter.

Frambozensaus:

- Maak de sjalotjes schoon en snijd ze fijn.

Groente- en aardappelgarnituur:

- Aardappels (zie apart recept)
- Snijd de paksoi in kleine stukken en gooi het groene bladgedeelte weg.
- Schil de bospeen en snijd ze overlangs in stukken. Blancheer deze.
- Snijd de peultjes in ruiten.

Bereidingswijze:

Struisfilet:

- Verhit de boter in een koekenpan en laat de struisvogelfilet snel aan beide zijden dichtschroeien.
- Neem het vlees uit de pan en doe het vlees over in een schaal en zet deze circa 10 minuten in een oven van 180°C.
- Haal het vlees uit de oven en laat het even rusten op een snijplank bedekt met aluminiumfolie.

Zie blad 2

Struisvogelbiefstuk met pittige frambozensaus vergezeld van groente en aardappel Lattière (vervolg)

Frambozensaus:

- Smelt de boter in een pan en laat de sjalotjes glazig stoven (let op, ze mogen niet kleuren).
- Blus het af met de rode wijn en voeg de frambozencoulis toe.
- Voeg de tijm, de laurier en de kippenbouillonpoeder toe en laat het geheel op een hoog vuur voor de helft inkoken.
- Giet de saus door een zeef, voeg de room culinair toe en laat het nog iets inkoken.

Groente:

- Laat een beetje olie in de wok goed heet worden en zet de worteltjes en de peultjes aan.
- Voeg het wit van de paksoi toe.
- Breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Serveren:

- Snijd het vlees in plakken en verdeel dit over de voorverwarmde borden.
- Schep een lepel groentegarnituur erbij en leg de aardappel op het bord.
- Nappeer wat saus om het vlees en serveer onmiddellijk.

Mascarpone – passievruchtentaartje en caramelijs met roomsaus

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Taartbodem (génoisedeeg):</i>			
Eieren	1 stuk	4 stuks	8 stuks
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Meel gezeefd	40 gram	100 gram	200 gram
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Passievruchtenlikeur	1 borrelglaasje	2,5 borrelglaasjes	5 borrelglaasjes
Meel of paneermeel			
<i>Taartvulling:</i>			
Passievruchtensap	2 dl	5 dl	1 l
Vanillesuiker	8 gram	20 gram	40 gram
Suiker	80 gram	200 gram	400 gram
Gelatine	2 blaadjes	5 blaadjes	10 blaadjes
Mascarpone	125 gram	315 gram	625 gram
<i>Caramelijs:</i>			
Suiker	50 gram	125 gram	250 gram
Crème fraîche	2,5 dl	6,25 dl	1,250 l
Eidooier	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
<i>Saus:</i>			
Rode vruchten naar keuze	100 gram	250 gram	500 gram
Suiker	20 gram	100 gram	200 gram
slagroom	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
<i>Garnering:</i>			
Rode vruchten naar keuze	40 gram	100 gram	200 gram
Munt	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes

Materiaal:

Maatbeker	Vlaaivorm 22 cm Ø	Garde
Kleine pan	Grote pan	IJsmachine
Koksmes	Keukenmachine	Zeef
Koude borden	IJstang	

Vorbereiding:

Taartbodem:

- Warm de oven voor op 180°C.
- Meng de suiker met de eieren.
- Klop dit mengsel au-bain-marie tot het 37 °C heeft bereikt (circa 10 minuten).
- Haal de pan van het vuur en blijf kloppen tot de massa koud is.
- Zeef de bloem en spatel dit voorzichtig door het eimengsel.
- Beboter de vlaaivorm, bestuif deze met bloem of paneelmeel; schud het overtollige meel eraf.
- Verdeel het deeg over de taartvorm.
- Zet de taartvorm in de oven en bak deze in circa 20 minuten gaar.
- Haal de taartbodem uit de vorm en laat deze op een rooster afkoelen.

Taartvulling:

- Week de gelatine in ijskoud water.
- Kook 2/3 van het passievruchtensap samen met de suiker.
- Voeg de rest, samen met de vanillesuiker toe.
- Los de gelatine in het nog warme passievruchtensap op. Laat de massa afkoelen.

Zie blad 2

Mascarpone – passievruchtentaartje en caramelijs met roomsaus (vervolg)

Caramelijs:

- Caramelliseer de suiker tot het een lichte amberkleur gekregen heeft.
- Neem de pan van het vuur en klop de crème fraîche er direct met een garde door.
- Zet de pan weer op het vuur en laat de massa 2-3 minuten pruttelen. Neem de pan weer van het vuur.
- Klop de eierdooier in een bakje los en lepel er iets van de hete massa doorheen; klop dit door elkaar.
- Spatel dit nu weer door de massa. Meng alles goed door elkaar en laat het afkoelen.
- Draai er ijs van in de ijsmachine.

Saus:

- Maak de vruchten schoon. Let op! Houd er een paar achter voor de garnering!

Bereidingswijze:

Taartbodem:

- Besprenkel de afgekoelde taartbodem met de passievruchtenlikeur.

Taartvulling:

- Klop de mascarpone los met een garde of in de keukenmachine.
- Meng de mascarpone en het sap door elkaar en laat dit ongeveer 40 minuten opstijven .
- Neem een spuitzak met een glad groot spuitmondje en vul die met de passievruchtencrème.
- Verdeel dit over de taartbodem en strijk dit met een paletmes glad.
- Zet de taart in de koeling voor later.

Saus:

- Pureer de vruchten in de keukenmachine. Voeg de suiker toe
- Klop de slagroom lobbig en spatel hier de vruchtenpuree door.
- En zet dit weg in de koelcel.

Serveren:

- Snijd de taart in punten en verdeel deze over de borden.
- Leg een bolletje ijs naast de taartpunt en nappeer er wat saus omheen.
- Garneer met de apart gehouden vruchten en een blaadje munt.