

Maandmenu



mei 2004

Tartaar van gemarineerde tonijn en zalm in Japanse sojasaus

Krachtige lichtgebonden kreeftensoep met als bijlage een soepstengel met kaas
en een beetje roerei

Aspergekroketjes

Kreeft thermidor met Hollandse asperges en nieuwe peterselieaardappeltjes

Aardbeien-frambozenparels met yoghurtijs en sabayon met frambozendruppels

Mokka

Tartaar van gemarineerde tonijn en zalm in Japanse sojasaus

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Tartaar:</i>			
Tonijn	140 gram	350 gram	700 gram
Zalm	160 gram	400 gram	800 gram
Komkommer	0,4 stuk	1 stuk	2 stuks
Shii-take	80 gram	200 gram	400 gram
Pomodori	1 stuk	3 stuks	6 stuks
<i>Dressing:</i>			
Sojasaus	0,4 dl	1 dl	2 dl
Hoi-sinsaus	0,12 dl	0,3 dl	0,6 dl
Japanse azijn	0,28 dl	0,7 dl	1,4 dl
Tay-soy	20 gram	50 gram	100 gram
Sesamolie			
<i>Saus:</i>			
Mayonaise	1,5 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Crème fraîche	1,5 eetlepels	5 eetlepels	8 eetlepels
Dille	½ eetlepel	1,5 eetlepels	3 eetlepels
Sherry of witte wijn			
<i>Garnering:</i>			
Veldsla	40 blaadjes	100 blaadjes	200 blaadjes
Groene aspergetips	12 stuks	30 stuks	60 stuks

Materiaal:

Snijplank
Garde

Koksmes
Steker Ø 8 cm

Bekken
Koude borden

Vorbereiding:

Tartaar:

- Snijd de shii-take in stukjes.
- Snijd de tonijn en de zalm in kleine blokjes van circa 0,5 x 0,5 cm.
- Schil de komkommer, snijd deze overlans doormidden; verwijder de zaadlijst en snijd er kleine blokjes van.
- Plisseer de tomaat en snijd deze ook in kleine blokjes.

Saus:

- Hak de dille fijn.

Dressing:

- Hak de tay-soy fijn.

Garnering:

- Was de veldsla en verwijder een groot deel van de steel.
- Kook de asperges gaar.

Bereidingswijze:

Dressing:

- Meng alle ingrediënten door elkaar zodat een homogene massa ontstaat.

Tartaar:

- Meng de stukjes tonijn en zalm met de dressing.
- Laat de massa circa een uur marinieren in de koeling; laat het daarna uitlekken in een zeef.
- Meng de stukjes komkommer en tomaat door de massa en laat dit nog even intrekken.

Zie blad 2

Tartaar van gemarineerde tonijn en zalm in Japanse sojasaus (vervolg)

Saus:

- Meng de mayonaise met de crème fraîche, voeg hierna voorzichtig de wijn of sherry toe.
- Zorg ervoor dat het een mooie dikvloeibare saus wordt.

Serveren:

- Zet een steker van Ø 8 cm in het midden van een koud bord.
- Vul de ring met de vismassa.
- Vul een sausflesje met de saus en druppel een beetje van de saus om het taartje heen.
- Leg de drie aspergetips op het bord en vul de ruimte op met de blaadjes veldsla.
- Nappeer nog wat saus over het geheel.

Krachtige lichtgebonden kreeftensoep met als bijlage een soepstengel met kaas en een beetje roerei

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Kreeft:</i>			
Soepkreeft	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Mirepoix (wortel, bleekselderij, ui, peperkorrels, laurier, peterselie)	120 gram	300 gram	600 gram
Water	1,6 liter	4 liter	8 liter
Visbouillonpoeder	16 gram	40 gram	80 gram
<i>Soep:</i>			
Cognac	14 cc	35 cc	70 cc
Tomatenspuree	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Knoflook	1,6 teentje	4 teentjes	8 teentjes
Olie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Kreeftenbouillonpoeder	Naar smaak	Naar smaak	Naar smaak
Rouxkorrels			
Tabasaco			
Worcestershiresaus			
Aromazout			
<i>Soepstengel:</i>			
Korstdeeg (10 x 10 cm)	2 plakken	4 plakken	8 plakken
Pesto	9 gram	24 gram	48 gram
Mon Chou	0,5 bakje	1 bakje	2 bakjes
Zout en peper			
<i>Roerei:</i>			
Eieren	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Boter			
Slagroom			
Zout en peper			

Materiaal:

Kookpan
Deegroller
Hakmes
Staafmixer

Snijplank
Koekenpan
Klein mes
Garde

Zeef
Warme borden
Pollepel
Side plates

Vorbereiding:

Kreeft:

- Snijd de groente in stukjes (mirepoix).
- Kook de kreeft circa 15 minuten in water met de visbouillonpoeder en 1/3 van de mirepoix.
- Haal de kreeft uit het water en bewaar het vocht voor de soep. Spoel de kreeft koud.
- Snijd de kreeft open en haal het kreeftenvlees eruit. Bewaar dit voor later.
- Hak de karkassen klein.

Soep:

- Verwarm van olie in een pan en zet hierin de karkassen, de rest van de mirepoix en de knoflook aan.
- Voeg de tomatenspuree toe (ontzuring); laat dit even meebakken en blus het geheel af met de cognac.
- Stamp met een grote pollepel de karkassen verder fijn.
- Voeg de kreeftenbouillon toe en laat het geheel 20 minuten trekken.

Soepstengels:

- Leg twee plakjes korstdeeg op elkaar en rol dit uit tot een plak van 15 x 20 cm.
- Klop de Mon Chou los, meng er wat pesto door en breng het geheel op smaak met zout en peper.

Zie blad 2

Krachtige lichtgebonden kreeftensoep met als bijlage een soepstengel met kaas en een beetje roerei (vervolg)

Bereidingswijze:

Soep:

- Zeef de kreeftenbouillon door een puntzeef.
- Druk alles goed uit zodat alle smaakstoffen in de bouillon blijven.
- Breng hem op smaak met zout en peper, kreeftenbouillonpoeder, tabasco, Worcestershiresaus en eventueel een beetje aromazout.
- Bind de soep licht met wat rouxkorrels.

Soepstengels:

- Snijd uit de plakken korstdeeg repen van 2 x 20 cm.
- Smeer er Mon Chou over en bak ze in een voorverwarmde oven van 180°C in circa 15 minuten bruin.

Garnering:

- Klop de slagroom half stijf en zet deze in de koeling voor later.
- Kluts de eieren met een garde en voeg een klein beetje room en wat zout en peper toe.
- Bak er vlak voor het serveren roereieren van.
- Garneer met peterselie.

Serveren:

- Maak de soep heel heet en klop hem vlak voor het serveren met een staafmixer schuimig.
- Leg op elk bord wat kreeftenvlees en giet hierover de hete soep.
- Garneer met een lepel geslagen room.
- Neem een side plate, leg hierop de soepstengel en een beetje roerei.

Aspergekroketjes

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Salpicon (basis kroket):</i>			
Bloem	40 gram	100 gram	200 gram
Roomboter	30 gram	75 gram	150 gram
Sjalotjes	10 gram	25 gram	50 gram
Asperges	200 gram	500 gram	1000 gram
Slagroom	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Eierdooiers	0,4 stuks	1 stuks	2 stuks
Water	1,4 dl	3,5 dl	7 dl
Witte wijn			
Foelie			
Zout en peper			
<i>Vulling:</i>			
Ham	25 gram	62,5 gram	125 gram
Garnalen	25 gram	62,5 gram	125 gram
Worcestershiresaus	0,4 theelepels	1 theelepels	2 theelepels
Bladselderij			
Aromazout			
Nootmuskaat			
<i>Kroket:</i>			
Paneermeel	120 gram	300 gram	600 gram
Eiwit			
<i>Garnering:</i>			
Peterselie	1/8 bosje	1/4 bosje	1/2 bosje

Materiaal:

Maatbeker
 Snijplank
 Frituurpan

Koekenpan
 Kookpan
 Garde

Zeef
 Warme borden
 Dunschiller

Vorbereiding:

Salpicon:

- Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn.
- Smelt de roomboter, bak de sjalotjes glazig, zeef de bloem en voeg dit aan de massa toe.
- Als de massa gaar is, laten afkoelen (dit is de roux).
- Schil de asperges en snijd ze in kleine stukjes (bewaar de schillen voor de bouillon).
- Zet de schillen op met water, witte wijn, foelie, zout en peper; laat dit aan de kook komen.
- Temper het vuur en laat dit circa een uur trekken; dit is de bouillon!

Vulling:

- Snijd de ham en de garnalen in kleine stukjes.
- Hak de bladselderij fijn.

Garnering:

- Hak de peterselie fijn.

Zie blad 2

Aspergekroketjes (vervolg)

Bereidingswijze:

Salpicon:

- Neem de hoeveelheid bouillon die nodig is en kook hierin de stukjes asperges gaar.
- Houd ze apart voor de vulling.
- Voeg aan de roux (boter, sjalotjes en bloem eerder gemaakt) beetje voor beetje de hete bouillon toe en laat dit gaar worden.
- Het geheel moet een dikke saus worden. De salpicon is gaar wanneer bij begint te glimmen.
- Klop met een garde de eierdooiers door de slagroom en voeg dit aan de massa toe. Niet meer laten koken!
- Voeg de asperges, ham, garnalen, bladselderij aromazout en nootmuskaat toe en breng op smaak met aromazout en worcestershiresaus/
- Smeer de massa uit op een plaat en laat het goed afkoelen in de koeling.

Kroket:

- Maak van de salpicon als hij goed koud en stevig is kleine kroketjes door eerst met een kleine ijsknijper een bal te maken en deze later in een kroketvorm te rollen.
- Rol de kroket eerst door het eiwit en daarna door de paneermeel. Let op dat alle kanten voorzien zijn van paneermeel.
- Laat de kroketten goed opstijven in de koeling
- Bak ze in een frituurpan op circa 180°C met vier stuks tegelijk.

Serveren:

- Leg op een voorverwarmd bordje wat fijngehakte peterselie en 2 kroketjes.

Kreeft thermidor met asperges en peterselieaardappeltjes

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Kreeften:</i>			
Kreeften (scanners van 300/400 gram)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
<i>Courtbouillon:</i>			
Water	3,2 liter	8 liter	16 liter
Uien	100 gram	250 gram	500 gram
Wortel	120 gram	300 gram	600 gram
Peterselie	20 gram	50 gram	100 gram
Tijm	½ takje	1 takje	2 takjes
Laurier	1 blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes
Witte wijn	1 dl	2,5 dl	5 dl
Peperkorrels	8 stuks	20 stuks	40 stuks
<i>Vulling:</i>			
Tomaat	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Shii-take	100 gram	250 gram	500 gram
<i>Béchamelsaus:</i>			
Boter	30 gram	75 gram	150 gram
Bloem	30 gram	75 gram	150 gram
Melk	4 dl	1 liter	2 liter
Ui	20 gram	50 gram	100 gram
Visbouillonpoeder			
Tijm			
Nootmuskaat			
Zout en peper			
<i>Asperges:</i>			
Asperges	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Foelie			
Witte wijn			
Zout			
<i>Mousselinesaus:</i>			
Eidooier	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Roomboter	50 gram	125 gram	250 gram
Witte wijn	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Room culinair	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
<i>Aardappels:</i>			
Krieltjes	300 gram	800 gram	1,6 kg
Peterselie			
<i>Garnering:</i>			
Geraspte kaas	30 gram	80 gram	160 gram
Peterselie			

Materiaal:

Maatbeker
 Snijplank
 Grote warme borden

Kookpan
 Steelpan
 Garde

Koksmes
 Dunschiller

Zie blad 2

Kreeft thermidor met asperges en peterselieaardappeltjes (vervolg)

Vorbereiding:

Kreeft:

- Snijd de groente in kleine stukjes
- Doe deze met het benodigde water in een grote pan; breng dit aan de kook en laat dit circa 10 minuten trekken
- Voeg de kreeften toe, (met de kop naar beneden), laat ze circa 15 minuten in de courtbouillon.
- Haal de kreeften uit de bouillon en laat ze afkoelen.

Bé chamelsaus:

- Maak het sjalotje schoon en snipper dit fijn.
- Smelt de boter in een steelpan en zat de sjalot hierin aan. (let op niet laten kleuren).
- Voeg de bloem toe en maak er een mooie roux van. Laat de massa afkoelen voor later.

Vulling:

- Snijd de tomaat in plakken.
- Blancheer de shii-take en snijd deze ook in plakjes.

Asperges:

- Schil de asperges met een dunschiller. Bewaar de schillen. Snijd de onderkantjes eraf.
- Maak een bouillon van de schillen met wat zout, witte wijn, foelie en eventueel wat suiker.

Aardappels:

- Kook de aardappels in water met zout beetgaar.
- Hak de peterselie fijn.

Mousselinesaus:

- Klaar de boter in een steelpan.

Bereidingswijze:

Kreeft:

- Snijd de kreeft doormidden (zie bijlage).
- Verwijder de maagzak en de ingewanden. Haal het vlees uit de rug en houd dit apart.
- Haal de poten eraf, breek deze open, haal het vlees eruit en houd dit ook apart.
- Snijd het kreeftenvlees, behalve het grote stuk uit de klauw, in plakjes.

Bé chamelsaus:

- Verwarm de melk en roer deze met een garde door de koude roux tot een mooie gladde saus ontstaat.
- Breng de saus op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- Houd de saus warm.

Asperges:

- Kook de asperges circa 12 minuten in de bouillon tot ze beetgaar zijn.
- Haal ze voorzichtig uit de bouillon en houd ze warm.

Aardappels:

- Stoof de krieltjes in een beetje vocht (aspergebouillon?) met boter.
- Doe er wat gehakte peterselie door.

Mousselinesaus:

- Klop de eidooiers samen met de witte wijn au-bain-marie lobbig.
- Voeg de geklaarde boter toe en breng het geheel op smaak met wat visbouillonpoeder, tijm, nootmuskaat.
- Voeg de room culinair (eventueel half stijf geslagen) toe.

Zie blad 3

Kreeft thermidor met asperges en peterselieaardappeltjes (vervolg)

Kreeft:

- Leg de leeggehaalde halve kreeften op een bakplaat en vul deze met de tomaat en de shii-take.
- Leg hierop de in plakken gesneden kreeftenvlees en de stukjes uit de scharen. Houd de klauw apart.
- Verwarm dit enkele minuten in de oven op 150°C.
- Schep er wat béchamelsaus overheen met daarop wat geraspte kaas.
- Gratineer dit onder de salamander of in de oven.

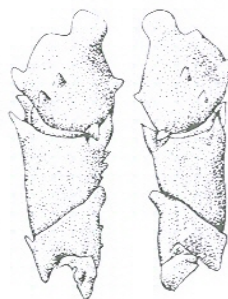
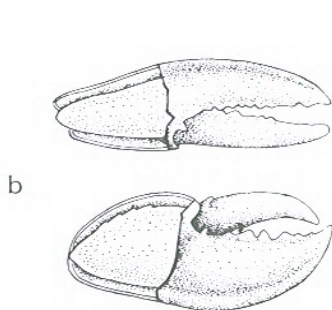
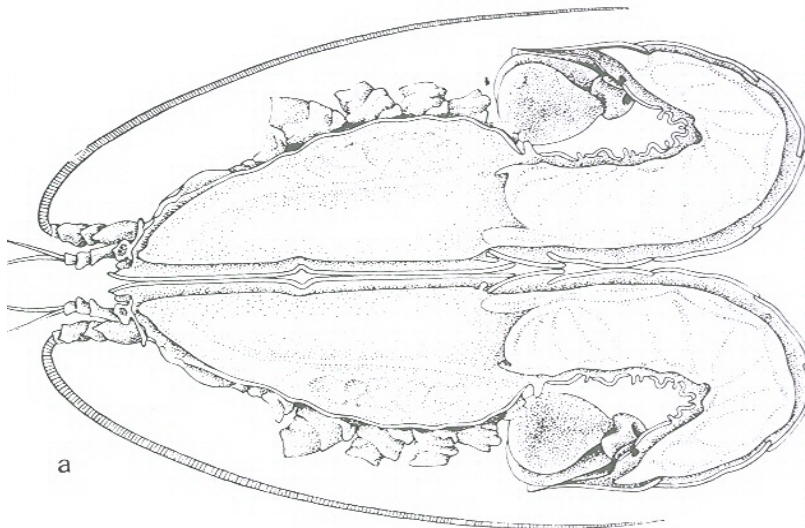
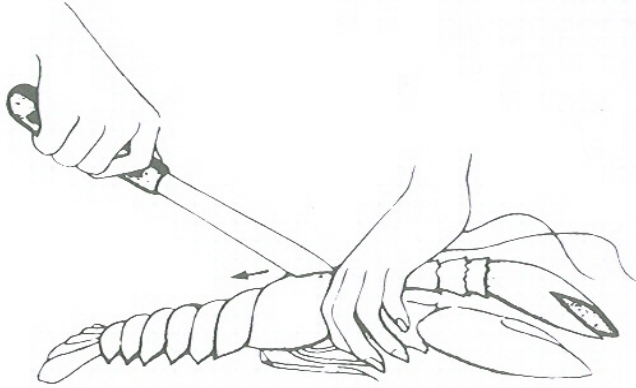
Serveren:

- Leg een halve kreeft op een groot bord. Leg de asperges ernaast.
- Schep wat mousselinesaus over de asperges.
- Schep de aardappeltjes naast de asperges.
- Garneer het geheel met wat gehakte peterselie en nootmuskaat.
- Leg het stukje kreeft uit de klauw boven op de halve kreeft.

Kreeft (homard)

Het snijden van de gekookte kreeft voor warme en koude schotels.

- De twee helften van de kreeft.
- De scharen.
- De schaargewrichten.



Aardbeien-frambozenparels met yoghurtijs en sabayon met frambozendruppels

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Mousse:</i>			
Aardbeien	20 gram	50 gram	100 gram
Suiker	20 gram	50 gram	100 gram
Frambozen	8 gram	20 gram	40 gram
Gelatine	1 blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes
Slagroom	0,8 dl	2 dl	4 dl
Citroensap			
<i>Oublies:</i>			
Poedersuiker	80 gram	200 gram	400 gram
Bloem	80 gram	200 gram	400 gram
Roomboter	80 gram	200 gram	400 gram
Amandelen	20 gram	50 gram	100 gram
Eiwitten	60 gram	150 gram	300 gram
<i>Yoghurtijs:</i>			
Yoghurt	1 dl	2,5 dl	5 dl
Slagroom	0,4 dl	1 dl	2 dl
Suikerstroop	0,4 dl	1 dl	2 dl
Frambozencoulis	1 cc	25 cc	50 cc
Eiwitten	0,4 stuk	1 stuk	2 stuks
<i>Sabayonsaus:</i>			
Eidooier	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Eieren	1,2 stuks	3 stuks	6 stuks
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Witte wijn	1,6 dl	2 dl	4 dl
<i>Garnering:</i>			
Slagroom	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Frambozencoulis	10 cc	25 cc	50 cc
Munt	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes

Materiaal:

Maatbeker
Koude borden
Bakplaat met bakmatje

Bekken
IJsmachine
Garde

Garde
Keukenmachine

Vorbereiding:

Yoghurtijs:

- Meng de yoghurt met de room en voeg de suikerstroop toe.
- Voeg de frambozencoulis bij de massa.
- Schep dit over in een ijsmachine en laat er in circa 1 uur ijs van draaien.
- Klop de eiwitten stijf.
- Voeg, vlak voordat het ijs klaar is de stijf geslagen eiwitten toe.

Zie blad 2

Aardbeien – frambozenparels met yoghurtijs en frambozensaus (vervolg)

Oublies:

- Klop de eiwitten met de helft van de poedersuiker in de keukenmachine schuimig.
- Voeg de rest van de poedersuiker erbij. Zeef de bloem.
- Voeg de bloem en daarna de gesmolten boter toe.
- Hak de amandelen fijn en meng de gehakte amandelen door de massa.
- Maak met een eetlepel kleine rondjes van het beslag en smeer dit zo dun mogelijk uit op een bakmatje.
- Bak ze in circa 10 minuten in een oven van 200 °C tot ze lichtbruin zijn. Let wel op!
- Haal ze direct uit de oven en leg ze op een schone bakplaat. Bak er niet meer dan 6 tegelijk!

Mousse:

- Pureer de aardbeien. Breng ze op smaak met de helft van de suiker en een beetje citroensap.
- Snijd de frambozen in stukjes en voeg ze aan de aardbeienpuree toe.
- Week de gelatine in koud water.
- Maak een klein beetje puree warm en los hierin de gelatine op. Voeg dit nu bij de rest van de puree.
- Klop de slagroom met de set van de suiker tot yoghurt dikte.
- Spatel dit door het aardbeienmengsel tot het een mooie homogene massa is en gelijk van kleur.
- Zet de massa koel weg.

Sabayonsaus:

- Klop de eidooiers samen met de suiker en de witte wijn au-bain-marie lobbijg.
- Als de saus dik genoeg is, haal het bekken uit de bain-marie en klop de massa tot deze koud is.

Garnering:

- Klop de slagroom met wat suiker stijf en doe de massa over in een spuitzak.

Serveren:

- Spuit op een koud bord een heel klein toefje slagruim (de oublie schuift dan niet weg).
- Leg hierop een oublie.
- Leg 2 bolletjes yoghurtijs op de oublie.
- Leg weer een oublie erbovenop en leg hierop 2 bolletjes mousse.
- Als laatste nog een oublie. Spuit een rozet slagroom bovenop de oublie en garneer met een takje munt.
- Die de sabayon in een spuitflesje en nappeer de saus rondom de oublies.
- Spuit hierop een paar druppels frambozencoulis en maak er met een satéprikker druppels van.