

Maandmenu



november 2004

Gevulde aubergine met kip, groenteparels en kreeftenbisque

Waterzooi van verse zeevis en rivierkreeftjes

Entrecote Bordelaise met Lyonaardappeltjes, gevulde venkelrokken en een andijvierolletje

Appeltaart met herfstgeuren, kaneelijs en vanillesaus

Mokka

Gevulde aubergine met kip, groenteparels en kreeftenbisque

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Kipfilets (dubbele)	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
Aubergines	2 stuks	5 stuk	10 stuks
Room	1,2 dl	3 dl	6 dl
Bouillonpoeder			
Tabasco			
Worcestershiresaus			
Knolselderij	¼ stuks	0,5 stuks	1 stuks
Wortel	1 stuks	4 stuks	8 stuks
Courgette	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
Kreeftenbisque	2 dl	0,5 l	1 l
Room culinair	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Boter	1 klontje	3 klontjes	6 klontjes
Cognac (Joseph Guy)	8 cc	20 cc	40 cc
Kervel			
Bieslook			
Zout en peper			
Garnering:			
Rode biet (gekookt)	1 stuks	2 stuks	4 stuks

Materiaal:

Koksmes	Keukenmachine	Pommes parisienneboor (6 mm Ø)	Aluminiumfolie
Snijplank	Platte borden (warm)	Litermaat	Bekken
Kookpan	Ovenschaal		

Vorbereiding:

Aubergine:

- Snijd de uiteinden van de aubergines af.
- Snijd ze in de breedte doormidden, zodat ze rechtop kunnen staan.
- Hol de helften uit. Zorg er wel voor dat je een bodem erin houdt.
- Bestrooi de binnenkant van de aubergine met zout en zet ze even op de kop.
- Zet de borden warm.

Kipfilets:

- Maal de kip fijn in de keukenmachine met een beetje tabasco, worcestershiresaus, bouillonpoeder en een klein deel van de room.
- Roer er de zeer koude room door zodat er een luchtige mousse ontstaat.
- Breng het mengsel op smaak met zout en peper.

Groente:

- Steek met behulp van een pommes parisienneboor (6 mm Ø) parels van de rode biet, knolselderij, wortel en courgette (niet schillen).
- Hak de kervel en snijd de bieslook klein.

Zie blad 2

Gevulde aubergine met kip, groenteparels en kreeftenbisque (vervolg)

Bereidingswijze:

Aubergine:

- Vul de auberginehelften met de kippenmousse tot circa 1 cm onder de rand.
- Verpak ze in aluminiumfolie en laat ze gedurende 20 minuten onder stoom garen in de combisteamer (stand 1).

Groente:

- Blancheer elke groente apart (behalve de rode biet) in zout water. Laat ze schrikken in koud water om de kleur te behouden.
- Meng de groente (behalve de rode biet) door elkaar en fruit ze licht aan in wat olijfolie. Breng ze op smaak met zout en peper.

Saus:

- Verwarm de bisque zacht op een matig vuur.
- Monteer de bisque met de room culinair, klontjes boter en de cognac.

Serveren:

- Zet de gevulde aubergines op een voorverwarmd bord.
- Vul ze met de groenteparels.
- Nappeer de bisque rondom de aubergine.
- Leg de bolletjes rode biet rondom de aubergine.
- Garneer met plukjes kervel en bieslook.

Waterzooi van verse zeevis en rivierkreeftjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Visbouillon:</i>			
Visbouillon nodig voor recept	8 dl	2 l	4 l
Visgraten	1 kg	2,5 kg	5 kg
Ui	25 gram	65 gram	130 gram
Prei (wit)	15 gram	40 gram	80 gram
Champignons	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Struikselderij	2 stelen	5 stelen	10 stelen
Witte wijn (droog)	2 dl	5 dl	1 l
Boter	30 gram	75 gram	150 gram
Water	1 l	2,5 l	5 l
<i>Vulling:</i>			
Paling (zonder huid)	100 gram	250 gram	500 gram
Zalmfilet	100 gram	250 gram	500 gram
Roodbaarsfilet	100 gram	250 gram	500 gram
Mosselen	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Rivierkreeftjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Prei	60 gram	150 gram	300 gram
Wortel	40 gram	100 gram	200 gram
Eierdooiers	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Room	100 gram	250 gram	500 gram
Nouilly prat			
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Kervel	4 takjes	10 takjes	20 takjes
Koppen van de rivierkreeftjes			
Mosselschalen			

Materiaal:

Kookpqn	Snijplank	Koksmes	Litermaat
Garde	Diepe borden (warm)		

Vorbereiding:

Visbouillon:

- Snijd de groente grof.
- Hak de graten fijn en spoel ze af.
- Snijd de champignons klein.
- Zet de groente licht aan in wat olie. Voeg de graten en de champignons toe.
- Laat het geheel circa 5 minuten smoren met de deksel op de pan.
- Blus af met de witte wijn, voeg het water toe en breng het aan de kook. Schuim de bouillon zonodig af.
- Laat de bouillon 25 minuten trekken, voeg zout toe en passeer het door een zeef.

Zie blad 2

Waterzooi van verse zeevis en rivierkreeftjes (vervolg)

Groente:

- Schil de wortel en snijd ze julienne.
- Was de prei en snijd het lichtgroen en wit in stukken van circa 1 cm.
- De restanten kun je gebruiken bij het koken van de mosselen.

Mosselen:

- Kook de mosselen volgens het gebruikelijke recept met een scheutje witte wijn. Bewaar een paar schalen voor garnering.

Vis:

- Snijd de paling, zalm en roodbaars in 2 stukjes per bord (circa 2 x 2 cm).
- Doe de levende rivierkreeftjes in de kokende visbouillon en breng het opnieuw aan de kook.
- Neem de pan van het vuur en laat het met de deksel erop circa 10 minuten staan.
- Laat de rivierkreeftjes afkoelen en pel het pantser eraf. Bewaar de koppen voor de garnering.

Bereidingswijze:

Bouillon:

- Zet de borden warm.
- Verwarm de gepasseerde visbouillon tot circa 90°C.
- Laat de wortel in de bouillon half gaar worden.
- Voeg de paling toe en na twee minuten de zalm en de roodbaars.
- Voeg als deze bijna gaar zijn de gepelde staartjes van de rivierkreeftjes, de mosselen en de prei toe.
- Doe een scheutje Nouilly prat aan de visbouillon toe.
- Als alles net gaar is, de groente en de vis met een schuimspaan of zeef uit de bouillon halen en warm houden.
- Meng de eidooiers met de room en voeg dit aan de bouillon toe.
- Let op! De bouillon mag beslist niet meer koken.

Serveren:

- Verdeel de warm gehouden vis en groente over warme borden.
- Giet de hete bouillon rondom de vis.
- Garneer met mosselschalen, de kop van het rivierkreeftje en een plukje kervel.

Entrecote Bordelaise met Lyonaardappeltjes, gevulde venkelrokken en een andijvierolletje

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Entrecote a 200 gram	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Mergschijfjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Saus:			
Rode wijn	1,5 dl	4 dl	8 dl
Sjalotjes	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Sauce Espagnole of demi glace (bruine basissaus) zie apart recept			
Merg	50 gram	100 gram	200 gram
Tijm	2 takjes	4 takjes	8 takjes
Laurier	1 blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes
Citroen	¼ stuks	0,5 stuks	1 stuks
Groente:			
Gevulde venkelrokken (zie apart recept)			
Lyonaardappeltjes (zie apart recept)			
Andijvierolletjes (zie apart recept)			

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Koksmes	Litermaat
Grilplaat	Grote borden (warm)	Grilplaat	

Vorbereiding:

Vlees:

- Pocheer alle merg circa 5 minuten in heet water met azijn.
- Haal het uit het water en houd apart voor later.
- Verwarm de grilplaat en bestrijk hem met olijfolie.

Saus:

- Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Fruit ze aan in wat boter.
- Voeg de wijn toe, samen met de tijm en laurier en kook het geheel in tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Voeg nu de saus Espagnole (zie apart recept) erbij en laat het een kwartier zachtjes koken.
- Passeer de saus door een fijne zeef.
- Maak de saus op smaak met zout en peper.

Zie blad 2

Entrecote Bordelaise met Lyonaardappeltjes, gevulde venkelrokken en een andijvierolletje (vervolg)

Groente/Aardappels:

- Zie apart recept.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Bestrooi de entrecote met peper.
- Gril de entrecote aan allebei de kanten bruin, draai hem halverwege zodat je een ruitje krijgt van de ribbels van de gril.
- Snijd de helft van de merg in plakjes.

Saus:

- Verwarm de saus tegen de kook aan.
- Snijd de rest van de merg in stukjes en voeg deze aan de saus toe.

Groente/Aardappels:

- Zorg dat de venkel, de andijvierolletjes en de aardappels warm zijn.

Serveren:

- Strooi een beetje zeezout op de entrecote, snijd ze in plakjes en verdeel elke entrecote over twee voorverwarmde borden. Leg er een plakje merg op.
- Giet het vocht dat vrijkomt bij het snijden in de saus.
- Leg links bovenaan het bord de venkel, in het midden van het bord de aardappels en rechts van het bord het andijvierolletje.
- Nappeer de saus rondom het vlees.

Lyonaardappeltjes en andijvierolletjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Lyonaardappeltjes:</i>			
Aardappels	400 gram	1000 gram	2000 gram
Uien	60 gram	150 gram	300 gram
Boter			
Zonnebloemolie			
Zout			
<i>Andijvie:</i>			
Andijvie	500 gram	1250 gram	2500 gram
Ontbijtspek	4 plakjes	10 plakjes	20 plakjes
Kippenbouillon	2 dl	0,5 l	1 l
Boter (voor het invetten)			
Zout, peper en nootmuskaat			

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Dunschiller	Koksmes
Snijplank	Platte borden (warm)	Koekenpan	Theedoek

Vorbereiding:

Aardappels:

- Zet een pan op met water en voeg zout toe.
- Schil de aardappels, was ze en kook ze 5 minuten.
- Snijd ze in de lengte door en vervolgens in plakken.

Andijvie:

- Was de andijvie; laat de struiken heel.
- Kook de andijvie in een pan met ruim kokend water tot de bladeren soepel zijn (2 à 3 minuten).
- Spoel de andijvie koud onder stromend water en laat ze in een vergiet uitlekken.
- Verwarm de oven op 175°C.
- Snijd circa 2 cm van de stronk af, vouw de bladeren open; bestrooi ze met zout, peper en nootmuskaat.
- Leg de opgevouwen bladeren op een theedoek en rol ze dan strak op. Begin met het uiteinde. Pers het resterende vocht uit de bladeren.
- Snijd de rolletjes in stukken van 3 à 4 cm. Omwikkel de rolletjes met een plakje spek, zodanig dat de snijvlakken met spek bedekt zijn.
- Leg de andijvierolletjes naast elkaar in een ovenschaal en giet er een laagje van circa 2 cm bouillon overheen. Dek ze af met aluminiumfolie.

Zie blad 2

Lyonaardappeltjes en andijvierolletjes (vervolg)

Bereidingswijze:

Aardappels:

- Maak de uien schoon en snijd deze in kwart ringen.
- Verhit de boter en de olie in een grote koekenpan. Zorg ervoor dat het niet verbrand.
- Leg dan een gedeelte van de aardappelschijfjes in de pan zodat de bodem bedekt is.
- Bak ze mooi goudgeel aan beide zijden en houd ze warm als ze klaar zijn.
- Bak dan de volgende serie.
- Doe op het laatst alles terug in de pan en voeg de uien toe. Zorg ervoor dat de uien niet verbranden.

Andijvie:

- Verwarm de rolletjes circa 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Serveren:

- Serveer deze gerechten bij een hoofdgerecht.

Gevulde venkelrokken met brunoise van wortel

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Venkelknollen (groot)	1,5 stuks	3 stuks	6 stuks
Winterwortel	2 stuks	2,5 stuks	5 stuks
Citroensap	½ stuks	1 stuks	2 stuks
Witte wijn (zoet)	75 cl	1,5 dl	3 dl
Slagroom	75 cl	1,5 dl	3 dl
Zout en peper			

Materiaal:

Snijplank	Kookpannen	Koksmes	Ovenschaal
-----------	------------	---------	------------

Vorbereiding:

Venkel:

- Maak de venkel schoon. Verwijder het groen en houd een deel apart.
- Haal de buitenste rokken van de venkel af en houd die apart.
- Snijd de rest in reepjes.
- Hak het venkelgroen fijn.
- Verwarm de oven voor op 170 °C.

Wortel:

- Schil de wortel met een dunschiller en snijd de wortel brunoise.

Bereidingswijze:

Groente:

- Schenk de helft van de citroensap, de wijn en de slagroom in een pan en breng het mengsel aan de kook.
- Voeg de reepjes venkel, wortelblokjes, een ½ theelepel zout toe.
- Leg een deksel op de pan en stoof de groente op een laag vuur gaar (circa 15 minuten).
- Roer de groente af en toe om.
- Breng in een andere pan een flinke laag water met 1 eetlepel zout en de rest van het citroensap aan de kook.
- Leg de venkelrokken hierin en kook ze circa 10 minuten op een hoog vuur.
- Schep de venkelrokken met een schuimschaaf uit de pan. Spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken in een vergiet.
- Breng de groente op smaak met zout en peper.
- Vul de venkelrokken met de gestoofde groente.
- Verwarm ze circa 10 minuten in de oven.
- Strooi voor het serveren het venkelgroen over de venkelrokken heen.

Saus Espagnole

Hoeveelheid	1 liter	5 liter
Ingrediënten		
Olie	¼ dl	1,3 dl
Vette mirepoix (mix van groente en spekzwoerd)	30 gram	150 gram
Tomatenpuree	20 gram	100 gram
Bruine fond	1 liter	5 liter
Bruine roux	50 gram	250 gram
Zout en peper		

Materiaal:

Snijplank	Snijplank	Kookpan	Koksmes
Litermaat	Garde	Puntzeef	Soeplepel
Passeerdoek			

Vorbereiding:

- Weeg de ingrediënten af.
- Snijd de mirepoix.

Bereidingswijze:

- Zet een pan op een hoog vuur en verhit de olie.
- Voeg de mirepoix toe en sauteer deze.
- Voeg de tomatenpuree toe en sauteer deze 2 minuten mee. Voeg de bruine fond en de roux toe.
- Roer de vloeistof glad en breng het onder voortdurend roeren aan de kook.
- Zet de pan op een klein vuur en laat de saus circa 3 uur inkoken.
- Passeer de saus door een puntzeef.
- Passeer de saus nogmaals met een doek in de puntzeef.
- Breng de saus onder voortdurend roeren aan de kook. Laat dit circa 2 minuten koken.
- Laat de saus afkoelen voor later gebruik.

Noot van de auteur:

- Deze saus kan men ook kant-en-klaar kopen, zowel vloeibaar als in poedervorm!

Appeltaart met herfstgeuren, kaneelijs en vanillesaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Kaneelijs:</i>			
Slagroom	0,8 dl	2 dl	4 dl
Melk	0,8 dl	2 dl	4 dl
Suiker	30 gram	75 gram	150 gram
Kaneelstokje	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Kaneelpoeder	0,4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Vanillestokje	0,4 stuks	1 stuks	2 stuks
Eidooiers	40 gram	110 gram	220 gram
<i>Appeltaart:</i>			
Bloem	100 gram	250 gram	500 gram
Droge gist	2 gram	5 gram	10 gram
Melk	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Rozijnen	12 gram	30 gram	60 gram
Rum	0,8 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Sinaasappelsap	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Sinaasappelmarmelade	0,8 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Suiker	16 gram	40 gram	80 gram
Eieren	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Boter	32 gram	80 gram	160 gram
Appels (Jonagold)	1,2 stuks	3 stuks	6 stuks
Eigeel	14 gram	35 gram	70 gram
Suikerkorrels			
Zout	0,8 mespuntje	2 mespuntjes	4 mespuntjes
<i>Vanillesaus:</i>			
Melk	0,2 l	0,5 l	1 l
Vanillestokjes	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Eieren	0,6 stuks	1,5 stuks	3 stuks
Maïzena	0,2 theelepel	0,5 theelepel	1 eetlepel
Suiker	15 gram	35 gram	70 gram
Amandellikeur	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Amandelessence	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Zout			
<i>Garnering:</i>			
Munt			

Materiaal:

Snijplank	Litermaat	Kookpan	Koksmes
Zeef	Garde	Springvorm, 28 cm	

Zie blad 2

Appeltaart met herfstgeuren, kaneelijs en vanillesaus (vervolg)

Vorbereiding:

Kaneelijs:

- Laat de room, melk, de helft van de suiker, kaneelstokjes en het opengesneden vanillestokje zachtjes trekken.
- Zeef de massa.
- Klop de eidooiers met de rest van de suiker schuimig en voeg dit beetje bij beetje bij het roommengsel.
- Laat dit zachtjes binden tot de temperatuur 80°C is bereikt. Doe dit eventueel ‘au bain marie’.
- Laat dit afkoelen en draai er ijs van.

Appeltaart:

- Los de gist op in de lauwe melk.
- Meng de rum, rozijnen het sinaasappelsap en de sinaasappelmarmelade in een kom.
- Doe de gezeefde bloem en de opgeloste gist in een grote kom.
- Meng er vervolgens de suiker, losgeslagen eieren en het zout door.
- Kneed de boter er beetje bij beetje doorheen totdat het deeg los komt van de kom.
- Dek het deeg af met een doek en laat het circa 1 uur rijzen in een lauwarme omgeving.

Bereidingswijze:

Kaneelijs:

- Schep, als het ijs klaar is de massa in een grote kom en zet het in de vriezer.

Appeltaart:

- Kneed het deeg nog eens door om het luchtiger te maken.
- Bekleed een springvorm van 28 cm diameter, met beboterd bakpapier.
- Verdeel het deeg in 2/3 en 1/3 deel.
- Bedek de bodem met het 2/3 deel en de randen met 1/3 deel.
- Laat het geheel nog circa 15 minuten op kamertemperatuur rusten.
- Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd de appels in smalle repen.
- Leg ze dakpansgewijs over het deeg in de springvorm.
- Kwast de randen in met eigeel en strooi suikerkorrels op de rand.
- Bak het deeg in circa 25 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C.
- Laat de rozijnen uitlekken en vang het lekvocht op.
- Verdeel de rozijnen over de appels, verlaag de oventemperatuur naar 125°C en bak het geheel nog eens 10 minuten.
- Laat de taart 15 minuten in de vorm afkoelen.

Zie blad 3

Appeltaart met herfstgeuren, kaneelijs en vanillesaus (vervolg)

Vanillesaus:

- Breng de melk met het opengesneden vanillestokje en een snufje zout aan de kook.
- Laat het circa 20 minuten trekken.
- Klop de eieren los en maak deze aan met de maïzena en de suiker.
- Voeg al roerend een deel van de kokende melk toe.
- Giet vervolgens het lauwwarme mengsel onder voortdurend roeren bij de kokende melk en laat dit gaar (dik) worden.
- Let op: houd de temperatuur op maximaal 80°C of doe dit “au bain marie” .
- Verwijder het vanillestokje en schrap het merg eruit.
- Doe dit terug in de saus en breng de saus op smaak met de amandellikeur.

Serveren:

- De appeltaart kan lauwwarm opgediend worden.
- Besprenkel de taart vlak voor het serveren met het vocht van de rozijnen.
- Plaats een stuk taart op de zijkant van een groot bord.
- Nappeer een spiegelkje van de vanillesaus ernaast.
- Leg hierop een bolletje kaneelijs.
- Garneer met een blaadje munt.