

Maandmenu



juni 2005

Amuse

Roosje van zalm geserveerd op een haverkoekje

Romige soep van thai soy met gerookte meervalcrostini

Gegrilde geitenkaas met tuinbonen en tomaten uit de oven

Poon met zomergroenten, serranoham en peterseliesaus

Symfonie van tomaten en frambozen

Mokka

Amuse

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Bouillon:			
Dubbelgetrokken runderbouillon	0,2 l	0,5 l	1 l
Gelatine	2 blaadjes	3 blaadjes	6 blaadjes
Eiwit	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Ansjovisfilets	4 filets	10 filets	20 filets
Dragon	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes
Zout en peper			

Materiaal:

Koude borden	Bakje	Pan	Zeef
Doek			

Vorbereiding:

Amuse:

- Week de gelatine 5 minuten in ijskoud water.
- Clarifieer de bouillon met het eiwit.
- Zeef de bouillon.
- Breng de bouillon op smaak met zout en peper.
- Los de uitgeknepen blaadjes gelatine in de bouillon op.
- Leg op een klein bordje (gebakbordje met een spiegel van circa 10 cm Ø) een mooi blaadje dragon en een ansjovisfiletje.
- Schenk de bouillon hierop.
- Zet de bordjes in de koeling totdat de gelei gestold is.

Serveren:

- Serveer het bordje met een klein lepeltje erbij.

Roosje van zalm geserveerd op een haverkoekje

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Haverkoekjes:			
Havervlokken (gemalen)	50 gram	125 gram	250 gram
Havervlokken	50 gram	125 gram	250 gram
Reuzel	20 gram	50 gram	100 gram
Bakpoeder	4 gram	10 gram	20 gram
Water			
Zalm:			
Zalmfilet (gerookt)	200 gram	500 gram	1000 gram
Saus:			
Room	1 dl	2 dl	4 dl
Citroen	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Garnering:			
Citroen	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Dille	4 takjes	10 takjes	20 takjes
Zwarte peper uit de molen			

Materiaal:

Snijplank	Fileermes	Garde	Bekken
Koude borden	Steker	Lepels	

Vorbereiding:

Haverkoekjes:

- Meng alle ingrediënten voor de haverkoekjes tot een deeg.
- Rol het zeer dun uit (als een Melbatoastje) en steek er met een steker van 4 cm Ø rondjes uit.
- Leg deze op een bakblik en bak ze in circa 5 minuten in een oven van 180°C bruin.

Zalm:

- Snijd de gerookte zalmfilet met een scherp fileermes in plakken van circa 2,5 cm.
- Rol de repen op en vorm er een roosje van.

Groente:

- Klop de room stijf. Roer heel voorzichtig het citroensap erdoor.
- Maak de massa op smaak en zet koud weg.

Garnering:

- Schil de citroen en ontvliet de partjes.

Serveren:

- Leg in het midden van het bord een haverkoekje en zet daarop een roosje.
- Maak aan de rechterkant van het roosje een quenelle van de citroenroom.
- Leg links van het roosje 2 partjes citroen in V-vorm met daarbovenop een takje dille.
- Garneer het bord met wat gemalen zwarte peper.

Romige soep van thai soy met gerookte meervalcrostini

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Soep:			
Thai soy	4 bosjes	10 bosjes	20 bosjes
Runderbouillon	4 dl	1 l	2 l
Room	4 dl	1 l	2 l
Eierdooiers	6 stuks	10 stuks	15 stuks
Zout en peper			
Crostini:			
Casinobrood	2 sneetjes	5 sneetjes	10 sneetjes
Meervalfilet	200 gram	500 gram	1000 gram
Crème fraîche	0,3 dl	0,75 dl	1,5 dl
Zure room	0,3 dl	0,75 dl	1,5 dl
Boter			
Zout en peper			
Garnering:			
Thai soyblaadjes	8 stuks	20 stuks	40 stuks

Materiaal:

Keukenmachine	Rookoven	Kookpan	Snijplank
Staafmixer	Cappuccinokoppen (warm)	Zeef	Frituurpan
Kleine bordjes	Kanten onderleggers (papier)	1,5 eetlepel rookmot	

Vorbereiding:

Soep:

- Hak ¼ bosje thai soy fijn en zet weg voor garnering.
- Snijd ¼ bosje thai soy in lange reepjes (garnering voor het brood).
- Mix de rest van de thai soy met een beetje koud water in de keukenmachine tot een pasta.
- Zeef de massa door een grove zeef. Druk het met een soeplepel goed uit.

Crostini:

- Snijd de korst van de sneetjes brood.
- Snijd de sneetjes doormidden en dan elk stukje nog eens diagonaal.
- Beboter de driehoekjes met wat boter en bak ze mooi bruin.
- Kruid de meerval met zout en peper.
- Rook de meerval circa 10 minuten in een rookoven.
- Snijd de helft van de meervalfilets in gelijke stukken passend op de driehoekjes brood.
- Snijd de rest heel fijn en meng de zure room en crème fraîche erdoor.
- Breng het mengsel op smaak met zout en peper.

Romige soep van thai soy met gerookte meervalcrostini (vervolg)

Vorbereiding (vervolg):

Garnering:

- Bak de blaadjes thai soy in een beetje frituurolie van circa 140°C. Let op niet te lang! In de pan – uit de pan, anders verbranden ze!

Bereidingswijze:

Soep:

- Breng de soep aan de kook.
- Meng de room met de eierdooiers en bind de bouillon met het ei-roommengsel.
- Roer vlak voor het serveren de thai soypasta door de soep.
- Verhit de soep al roerend (let op! Soep mag niet meer aan de kook komen).
- Breng de soep op smaak.

Crostini:

- Smeer het vismengsel op de gebakken brooddriehoekjes.
- Leg daarop een stukje gerookte meervalfilet.
- Garneer met de gefrituurde thai soyblaadjes.

Serveren:

- Schuim de soep vlak voor het serveren op met een staafmixer.
- Schep de soep in een cappuccinokop en garneer met kleine stukjes thai soy.
- Zet de kop op een klein bordje met een kanten onderlegger (papier) en leg een driehoekje brood ernaast.

Gegrilde geitenkaas met tuinbonen en tomaten uit de oven

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Marinade:			
Sjalotten	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
Knoflook	1 teentje	2,5 teentje	5 teentjes
Balsamico-azijn	30 ml	75 ml	1,5 dl
Kruiden (diverse, gehakte)	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Olijfolie (lichte)	0,3 dl	0,75 dl	1,5 dl
Kervel			
Tomaten:			
Tomaten (rijpe)	6 stuks	15 stuks	30 stuks
Groente:			
Tuinbonen (vuil)	600 gram	1500 gram	3000 gram
Zout en peper			
Kaas:			
Geitenkaas (verse) Kleine rolletjes	160 gram	400 gram	800 gram
Boter			
Garnering:			
Olijfolie	1 dl	2,5 dl	5 dl

Materiaal:

Snijplank	Bekken	Garde	Mes
Kwastje	Warme borden		

Vorbereiding:

Marinade:

- Hak de sjalotjes, de knoflook en de kruiden fijn.
- Meng alles voor de marinade en zet weg voor later. Houd een deel van de kruiden achter voor de garnering.

Tomaten:

- Ontvel de tomaten, halveer ze en haal de zaadjes er uit
- Leg ze in de marinade. Laat dit een tijdje marinieren.

Groente:

- Ontvel de tuinbonen.
- Blancheer de tuinbonen en laat ze uitlekken.
- Dop ze nog een keer.

Geitenkaas:

- Snijd de in plakken van 2 cm dik
- Laat de boter zacht worden.

Zie blad 2

Gegrilde geitenkaas met tuinbonen en tomaten uit de oven (vervolg)

Bereidingswijze:

Tomaat:

- Haal de tomaten uit de marinade en leg ze met de holle kant op een rooster.
- Laat ze circa 35 minuten garen in een oven van 110°C.

Groente:

- Stoof de tuinboontjes in een klein beetje boter.
- Breng op smaak met zout en peper.

Kaas:

- Bestrijk de plakjes geitenkaas met de zachte boter.
- Leg ze op een bakplaat met siliconenmat.
- Zet ze circa 8 minuten onder de hete grill totdat ze lichtbruin en zacht zijn.

Serveren:

- Schik op voorverwarmde borden een geitenkaasje met drie tomatenhelften en wat tuinbonen.
- Begiet het geheel met wat olijfolie en strooi er de rest van het kruidenmengsel overheen.

Poon met zomergroenten, serranoham en peterseliesaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vis:</i>			
Poon	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Knoflook	1 teentje	2,5 teentjes	4 teentjes
Laurierblaadjes (vers)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<i>Groente:</i>			
Haricots verts	50 gram	125 gram	250 gram
Waspeen	100 gram	250 gram	400 gram
Meiknolletjes	100 gram	250 gram	400 gram
Prei	50 gram	125 gram	250 gram
Tomaat	50 gram	125 gram	250 gram
Groene asperges (kleine)	50 gram	125 gram	250 gram
Suiker			
Zout en peper			
<i>Saus:</i>			
Peterselie (gladde)	4 takjes	8 takjes	15 takjes
Kalfsjus	4 dl	8 dl	1,5 l
<i>Garnering:</i>			
Serranoham	8 plakken	20 plakken	40 plakken
Prei	1 stuks	2 stuks	3 stuks

Materiaal:

Snijplank	Mes	Warme borden	Kookpan
Zeef			

Vorbereiding:

Vis:

- Fileer de vis en verwijder zoveel mogelijk graat. Laat het vel zitten.
- Maak op de velkant van de vis inkepingen.
- Leg een laurierblaadje tussen het vel en het vlees.
- Hak de knoflook fijn.

Groente:

- Maak de groente schoon, Schil ze en snijd ze per soort. (De prei julienne, worteltjes tourneren, tomaat in partjes).
- Blancheer elk soort apart (behalve de prei) en koel ze snel terug.
- Leg de plakjes ham, los van elkaar, van te voren even in de vriezer.
- Snijd de helft van de ham in reepjes (de andere helft is voor garnering).

Saus:

- Verwarm de kalfsjus.
- Hak de peterselie fijn.

Zie blad 2

Poon met zomergroenten, serranoham en peterseliesaus (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Garnering:

- Snijd de prei julienne.
- Droog de ham in de oven.

Bereidingswijze:

Vis:

- Bestrooi de vis met zout en peper en knoflook. Smeer de vis in met olie en bak ze in een droge pan.
- Leg de vis op een bakplaat.
- Laat ze in circa 10 minuten in een oven van 150°C gaar worden.

Groente:

- Voeg de peterselie aan de kalfsjus toe.
- Bak de reepjes ham heel licht, samen met de asperges en de haricots verts in wat boter en voeg een beetje saus toe.
- Glaceer de worteltjes en meiknolletjes in wat boter en een beetje suiker.

Garnering:

- Fruit de prei kort aan in wat olie, voeg vlak voor het serveren de tomaat toe.
- Bak de ham krokant.

Serveren:

- Schik op een warm bord een nestje van de asperges en haricots verts.
- Leg de vis hierop.
- Leg 3 meiknolletjes en 2 worteltjes bovenop de vis.
- Garneer met de prei en gebakken ham.
- Bedruip het geheel met wat saus.