

Maandmenu



mei 2005

Avocadotaartje met garnalen

Licht gebonden aspergesoep

Asperges met gepaneerde kwarteleitjes

Varkenshaas in brood met olijven, een garnituur van witte en groene asperges en
pommes parisiennes

Rabarbersoep Bagatelle met Florentine-driehoekjes

Mokka

Avocodotaartje met garnalen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Taartje:</i>			
Garnalen	160 gram	400 gram	800 gram
Crème fraîche	3 eetlepels	7,5 eetlepels	15 eetlepels
Avocado (rijpe)	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Citroensap	1 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Mayonaise	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Olijfolie	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Mosterd	1,5 theelepels	4 theelepels	8 theelepels
Tabasco			
Zout en peper			
<i>Salade met dressing:</i>			
Kropsla	0,2 krop	0.5 krop	1 kroppen
Olijfolie	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Azijn	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Dille	10 gram	25 gram	50 gram
<i>Garnering:</i>			
Veldsla	0,25 bakje	0,5 bakje	1 bakje
Crème fraîche	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Dille			
Zalmeitjes			

Materiaal:

Koude borden	Keukenmachine	Garde	Litermaat
Bekken	Mes	Steker 8 cm Ø	Kwastje

Vorbereiding:

Taartje:

- Halveer de avocado's en schep het vruchtvlees in de keukenmachine.
- Voeg citroensap, mayonaise, mosterd tabasco, zout en peper toe.
- Pureer het mengsel tot een gladde massa.
- Meng de olijfolie met een dun straaltje er door.
- Zet het geheel circa 15 minuten in de koeling.

Salade met dressing:

- Was de sla en droog ze. Snijd de sla in dunne reepjes.
- Klop de olijfolie en azijn tot een sausje.
- Schep de slareepjes er doorheen.
- Hak de dille fijn.
- Meng de garnalen, de crème fraîche en de dille.
- Breng het mengsel op smaak met zout en peper.
- Zet de salade en het garnalenmengsel afgedekt in de koeling.

Zie blad 2

Avocadotaartje met garnalen (vervolg)

Bereidingswijze:

Taartje:

- Vet de steker in en zet die in het midden van een koud bord.
- Leg een schepje van de salade in de steker en daarop een deel van het garnalenmengsel.
- Vul de steker verder op met de avocadopuree en strijk het glad.
- Verwijder de steker voorzichtig.

Serveren:

- Garneer het taartje met een toefje dille, wat zalmeitjes en leg er een paar blaadjes veldsla omheen.
- Klop de crème fraîche heel licht op en garneer het taartje met enkele druppeltjes crème fraîche.

Licht gebonden aspergesoep

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Soep:</i>			
Witte asperges	250 gram	625 gram	1250 gram
Heldere aspergebouillon	0.8 liter	2 liter	4 liter
<i>Roux:</i>			
Bloem	40 gram	120 gram	240 gram
Boter	45 gram	90 gram	180 gram
Sjalotjes	10 gram	20 gram	40 gram
Zout en peper			
<i>Liason</i>			
Eierdooiers	0,2 dl	0,5 dl	1dl
Room culinair	0,5 dl	1,5 dl	3 dl
<i>Garnering:</i>			
Kervel	Een paar takjes	0,25 bosje	0,5 bosje
Nootmuskaat			

Materiaal:

Warme borden	Snijplank	Pan	Mes
Bekken	Garde	Dunschiller	Zeef
Litermaat	Keukenmachine		

Vorbereiding:

Asperges:

- Schil de asperges. Snijd de koppen eraf (houd die even apart) en de rest in stukjes van 1 à 2 cm.
- Kook de stukken in circa 30 minuten gaar in de aspergebouillon.
- Zeef de asperges, **bewaar de bouillon** voor later (een gedeelte voor de soep en de rest apart houden
- En pureer de aspergestukjes in een keukenmachine.
- Kook de aspergekopjes heel kort in wat bouillon en bewaar ze (ook een klein beetje bouillon) voor later.
- Was de kervel. Droog ze in een theedoek, knijp ze goed uit en hak ze fijn.

Soep:

- Verhit de boter en zweet de sjalotjes aan en voeg wat bloem toe.
- Laat het geheel goed gaar worden.
- Laat de massa afkoelen.

Bereidingswijze:

Soep:

- Verwarm de aspergebouillon. Giet dit nu op de afgekoelde roux en maak er een mooie gladde soep van.
- Schep de aspergepuree door de soep en maak het geheel op smaak af.

Zie blad 2

Aspergesoep (vervolg)

Liason:

- Meng de room samen met de eierdooiers in een litermaat. Roer dit door elkaar.
- Giet dit nu langzaam door de hete soep. Let op! Dit mag niet meer koken.
- Verwarm de aspergepunten in een beetje achtergehouden bouillon.

Serveren:

- Schep de warme aspergepunten in een warm bord.
- Schenk de hete soep voorzichtig over de aspergepunten.
- Garneer met nootmuskaat en gehakte kervel.
- Leg een plakje brood op de rand van het bord.

Meergranenbroodje

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
Meegranenmeel	168 gram	420 gram	840 gram
Water	98 ml	2,45 dl	4,90 dl
Boter	7,2 gram	18 gram	36 gram
Droge gist	1,6 gram	4 gram	8 gram
Verse gist	4 gram	10 gram	20 gram
Zout	3 gram	7,5 gram	15 gram

Materiaal:

Maatbeker	Kwastje	Doek
-----------	---------	------

Vorbereiding:

Deeg:

- Weeg alles goed af.
- Kneed alle ingrediënten goed door elkaar en laat het deeg op een warme plek circa 1,5 uur rijzen. Dit kan ook in een oven van 50°C zijn.
- Vorm het brood zoals u het wenst te maken en laat het afgedekt nog 30 minuten narijzen.
- Verwarm de oven voor op 250°C.
- Plaats het deeg in het midden van de oven en bak het 10 à 15 minuten op 200°C als u broodjes wilt maken en 20 à 25 minuten op 180°C als u brood wilt maken.
- Strijk vlak voor het einde van de baktijd met een kwastje wat water over het brood.
- Laat het brood afkoelen op een rooster.

Serveren:

- Serveer de broodjes/het brood bij de soep.

P.S.

Bij verwerking op de club staat de broodmachine al aan met het oog op de rijstijd van het deeg. Men hoeft alleen nog het gerezen deeg uit de machine te halen en verder te verwerken.

Asperges met gepaneerde kwarteleitjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Algemeen:</i>			
Asperges	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Spinazie	200 gram	500 gram	1000 gram
Kwarteleitjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Sjalotjes (kleine)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Nootmuskaat			
Zout en peper			
<i>Saus:</i>			
Room	2 dl	0,5 l	1 l
Bouillon	1 dl	2,5 dl	0,5 l
Witte wijn	1 dl	2,5 dl	0,5 l
Boter	60 gram	150 gram	300 gram
<i>Paneren:</i>			
Eiwitten	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Paneermeel			
<i>Garnering:</i>			
Tuinkers			

Materiaal:

Warme borden	Dunschiller	Snijplank	Mes
Garde	Bekken	Kookpan	Keukentouw
Frituurolie	Zeef		

Vorbereiding:

Algemeen:

- Schil de asperges met een dunschiller (geef de schillen door voor de soep).
- Bind de asperges per portie van 3 stuks met een stuk keukentouw. Snijd ze op gelijke lengte.
- Kook de asperges in kokend water met zout in circa 15 minuten gaar.
- Maak de spinazie schoon.
- Zet de kwarteleitjes op met koud water. Als het water kookt nog 5 minuten door laten koken. Pel ze.
- Klop het eiwit los.

Saus:

- Hak de sjalotjes fijn.
- Snijd de boter in kleine blokjes en zet ze tot gebruik in de koeling.

Zie blad 2

Asperges met kwarteleitjes (vervolg)

Bereidingswijze:

Kwarteleitjes:

- Haal de kwarteleitjes door het losgeklopte eiwit, dan door het paneermeel, nog eens door het eiwit en nog eens door het paneermeel.
- Bak ze goudbruin in de frituurolie.

Saus:

- Stoof de sjalotjes in wat boter en voeg er al roerend de bouillon, room en de witte wijn toe.
- Laat de saus koken, zeef hem en bind hem met koude klontjes boter.
- Breng op smaak met zout en peper.

Spinazie:

- Stoof de schoongemaakte spinazie in een klontje boter in de wok en breng ze op smaak met nootmuskaat, zout en peper.

Serveren:

- Leg drie asperges op de warme borden en giet er wat saus overheen.
- Leg wat spinazie midden op de asperges en daarop twee halve kwarteleitjes.
- Bestrooi het geheel met wat tuinkers.

Varkenshaas in brood met olijven en een garnituur van witte en groene asperges en pommes parisiennes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Varkenshaas	400 gram	1000 gram	2000 gram
Casinobrood (oud, ongesneden)	0.2 brood	0.5 brood	1 brood
Olijfolie en boter			
Tijm			
Zout en peper			
Farce:			
Kalkoenfilet	100 gram	125 gram	250 gram
Roomculinair	0,8 dl	1 dl	2 dl
Gedroogde Spaanse olijven	15 gram	37.5 gram	75 gram
Zout en peper			
Saus:			
Kalfsfond	1.8 dl	4.5 dl	9dl
Knoflookteentje (met schil)	0.5 stuks	1.25 stuks	2.5 stuks
Sjalotjes (klein)	120 gram	300 gram	600 gram
Tijm	0.5 takje	1.25 takjes	2.5 takjes
Boter	10 gram	25 gram	50 gram
Zout en peper			
Groente:			
Witte asperges	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Groene asperges	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Gevogeltesfond	0.1 l	0,25 l	0.5 l
Suiker	0.2 eetlepel	0.5 eetlepel	1 eetlepels
Boter	40 gram	100 gram	200 gram
Aardappels:			
Aardappels (vastkokend)	500 gram	1250 gram	2500 gram
Boter en olie			
Zout en peper			
Garnering:			
Trompettes de la mort (gedroogd)	2.5 gram	6.25 gram	12.5 gram
Sjalotjes			

Materiaal:

Warme borden (groot)	Snijplank		Mes	Zeef
Steelpan	Keukenmachine	Dunschiller	Pommes parisiennesboor	Pan

Vorbereiding:

Varkenshaas:

- Sla de punt van de varkenshaas om zodat je een egaal stuk vlees krijgt.

Farce:

- Maal het kalkoenvlees in de keukenmachine samen met de room fijn. De farce moet er als een mooie zalf uitzien. Hak de olijven fijn en voeg ze aan de farce toe.
- Breng het geheel op smaak met zout en peper. Zet de farce in de koeling voor later.
- Snijd de korsten van het brood en snijd er in de lengte dunne plakken van.

Zie blad 2

Varkenshaas in brood met olijven en een garnituur van witte en groene asperges en pommes parisenne (vervolg)

Saus:

- Hak de sjalotten klein.
- Doe de kalfsfond in een pan en voeg de knoflooktenen, sjalotten en de tijm toe en laat het geheel inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Snijd de boter in kleine stukjes en leg ze in de vriezer.

Groente:

- Schil de witte asperges met een dunschiller, verwijder de harde onderstukjes (bewaarschillen voor de aspergebouillon).
- Verwijder de onderkanten van de groene asperges en schil het onderste stuk.
- Kook zowel de witte als de groene asperges in circa 15 minuten gaar.
- Bouillon bewaren
- Wel de trompettes de la mort en spoel ze af en hak de sjalotten fijn.

Aardappels:

- Schil de aardappels. Steek met behulp van de pommes pariseenboor mooie balletjes uit de aardappels. Blancheer ze in kokend water met zout en laat ze afkoelen.

Bereidingswijze:

Varkenshaas:

- Verwarm de oven voor op 190°C.
- Bestrooi de filets met zout en peper.
- Besmeer de schijven casinobrood dun met de farce.
- Verpak de gekruide varkenshaas met het brood.
- Braad de pakketjes in de olie rondom bruin. Leg de pakketjes circa 18 minuten in de hete oven en laat ze daarna nog 2 minuten rusten (kerntemperatuur 57°C).

Saus:

- Zeef de ingekookte saus, bind ze met koude blokjes boter en eventueel wat rouxkorrels. Breng de saus met zout en peper op smaak.

Groente:

- Warm de asperges in gevogeltesfond en wat boter op.
- Fruit de sjalot aan met de trompettes de la mort.

Aardappels:

- Bak de aardappels goudbruin in boter met wat olie.
- Breng ze op smaak met zout en peper.

Serveren:

- Druppel een diagonale streep van de warme saus op een groot bord.
- Snijd de varkenshaas in plakken.
- Leg de asperges om en om (voor de kleur) links van de saus.
- Leg de plakken varkenshaas gedeeltelijk op de saus en de asperges.
- Garneer met de trompettes de la mort.

Rabarbersoep Bagatelle met Florentine-driehoekjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Rabarbersoep:</i>			
Rabarber	500 gram	1250 gram	2500 gram
Suiker	75 gram	187.5 gram	375 gram
Water	1.5 dl	3.75 dl	7,5 dl
Aardbeien	125 gram	312.5 gram	625 gram
Vanillesuiker	4 gram	10 gram	20 gram
Maïzena	1 eetlepel	2,5 eetlepels	2.5 eetlepels
<i>Vanille-ijs:</i>			
Melk	1 dl	2.5 dl	5 dl
Eierdooiers	1.2 stuks	3 stuks	6 stuks
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Vanillestokjes	0.4 stuks	1 stuks	2 stuks
Slagroom	0.5 dl	1.25 dl	2.5 dl
<i>Florentine-driehoekjes</i>			
Bladerdeeg	2 plakjes	4 plakjes	7 plakjes
Florentinemix	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
<i>Garnering:</i>			
Aardbeien	100 gram	250 gram	500 gram

Materiaal:

Koude borden	Snijplank	Pan	Mes	Zeef
Kom	Garde	Kwastje	Vork	

Vorbereiding:

Vanille-ijs:

- Breng de melk aan de kook met een deel van de suiker en de gespleten vanillestokjes.
- Laat de melk op een laag vuur circa 15-20 minuten zachtjes trekken.
- Klop in een bekken de eierdooiers met de rest van de suiker tot het mengsel dik, bleek en romig is.
- Neem de pan van het vuur en verwijder de vanillestokjes.
- Zet de kom met het dooiermengsel op een pan heet water (au-bain-marie) en zet het geheel op een laag vuur.
- Giet de hete vanillemelk al kloppend met een garde, in een dun straaltje bij het dooiermengsel en blijf roeren tot de vla gebonden is.
- Zet de kom in een bak met ijs.
- Laat de vla - onder af en toe roeren - afkoelen. Zet de kom daarna circa 30 minuten in de vriezer.
- Doe de massa in de ijsmachine en laat dit draaien tot ijs.
- Klop ondertussen de room loblig en giet dit langzaam bij het ijs.

Zie blad 2

Rabarbersoep Bagatelle met Florentine-driehoekjes (vervolg)

Rabarbersoep:

- Snijd de 4/5 van de rabarber in grove stukken en laat dit samen met de suiker, de aardbeien en het water koken tot de rabarber gaar is.
- Wrijf de massa door een zeef.
- Breng het weer aan de kook, schuim het af en voeg een de vanillesuiker toe.
- Laat het nog even doorkoken..
- Maak wat maïzena aan met water en voeg dat bij de massa.

Florentine-driehoekjes:

- Laat het bladerdeeg ontdooien, halveer de plakjes. Snijd uit elk plakje drie driehoekjes. Steek er met een vork gaatjes in opdat ze niet zo hard rijzen.
- Bestrijk ze met eiwit en bestrooi ze met de florentinemix.

Bereidingswijze:

Rabarbersoep:

- Snijd de rest van de rabarber in kleine stukjes.
- Karameliseer ze kort met wat extra suiker en een klontje roomboter in een pan. Let op niet ze zacht laten worden. Ze moeten structuur houden.
- Voeg dit bij de rabarbersoep.

Florentine-driehoekjes:

- Verwarm de oven voor op 190°C.
- Bak de driehoekjes in circa 10 minuten in de oven bruin. Draai ze om, bestrijk deze kant ook met eiwit en bestrooi ze met de florentinemix. Bak ze in circa 8 minuten bruin.

Serveren:

- Schep een beetje rabarbersoep in een bord. Zet een quenelle van ijs in het midden en leg er wat aardbeien omheen. Steek twee driehoekjes in het ijs.