

Maandmenu



November 2005

Bloemkooltimbaaltje met mosselen

Paddestoelenroomsoep

Zalm met romige vissaus en een julienne van groente

Chateaubriand met bearnaisesaus, pommes Pont-Neuf en groentegarnituur

Île flottante

Mokka

Basilicumolie

Ingrediënten

1 bosje basilicumblaadjes
2 dl olijfolie (extra vierge)

Materiaal:

Vijzel	Zeef	Spuitflesje
--------	------	-------------

- Haal de basilicumblaadjes van de stelen.
- Wrijf de basilicumblaadjes in een vijzel zeer fijn. Voeg af en toe een beetje olie toe.
- Zeef alles door een fijne zeef in een spuitflesje en voeg de rest van de olie toe.

Let op! Gooi het restant niet weg, kan nog gebruikt worden.

Gâteau van gestoomde sla en gekaramelliseerde wortel

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Groente:</i>			
Romeinse sla	0,4 krop	1 krop	2 kroppen
Winterwortel	200 gram	500 gram	1000 gram
Olijfolie	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Honing	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Basilicum	10 gram	25 gram	50 gram
Dragon	6 gram	15 gram	30 gram
Knoflook	1 teentje	3 teentjes	6 teentjes
Slagroom	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Emmentaler	80 gram	200 gram	400 gram
Eieren	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Boter			
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Winterwortel	40 gram	100 gram	200 gram
Sinaasappel-kardemomconcentraat	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Basilicumolie (zie apart recept)			
Kervel			

Materiaal:

Taartvormpjes	Snijplank	Pan	Kom
Koksmes	Dunschiller	Stoompan	Staafmixer
Garde	Kwastje		

Vorbereiding:

Groente:

- Haal de bladeren van de sla en blancheer zoveel bladeren als er nodig zijn om de vormpjes te bedekken.
- Vet de vormpjes in met boter en bekleed ze met de geblancheerde slabladeren.
- Schil de winterwortel met een dunschiller en verwerk ze als volgt: snijd een deel julienne en houd dit apart.
- Snijd de rest in blokjes. Bestrooi ze met zout, doe ze in een pan en kook ze in circa 8 minuten beetgaar. Giet ze af en pureer ze met een staafmixer.
- Hak de basilicum, dragon en knoflook fijn.
- Rasp de Emmentaler.

Zie blad 2

Gâteau van gestoomde sla en gekaramelliseerde wortel (vervolg)

Garnering:

- Kook de julienne van winterwortel gezouten water beetgaar. Spoel het koud en bewaar dit voor later.

Bereidingswijze:

Groente:

- Verwarm de olijfolie en de honing in een pan op een laag vuur en schep er de gepureerde wortels, kruiden en de knoflook door. Neem de pan van het vuur.
- Schep de geraspte Emmentaler door de massa. Breng het geheel op smaak met zout en peper.
- Klop de eieren met de slagroom en schep dit door het wortelmengsel.
- Schep het mengsel in de vormpjes.
- Zet de vormpjes in de oven op stand 1 en laat ze circa 30 minuten stomen tot het mengsel gestold is.

Garnering:

- Verhit het sinaasappel-kardemomconcentraat in een pan en schep de worteljulienne er doorheen totdat het concentraat volledig opgenomen is.

Serveren:

- Haal de vormpjes uit de stoompan of oven.
- Stort de gâteau eerst op keukenpapier en schuif hem dan voorzichtig op het bord.
- Schep een beetje worteljulienne op de gâteau en garneer met een takje kervel.

Bloemkooltimbaaltje met mosselen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Mosselen:</i>			
Mosselen	800 gram	2000 gram	4000 gram
Winterwortel	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Ui	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Bleekselderij	0,5 stengel	1 stengel	2 stengels
Arachideolie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Laurier	0,5 blaadje	1 blaadje	2 blaadjes
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Witte wijn (droog)	0,75 dl	1,5 dl	3 dl
Saffraan	1 draadje	2 draadjes	4 draadjes
<i>Timbaaltje:</i>			
Bloemkoolrosjes	120 gram	300 gram	600 gram
Prei (alleen het witte deel)	24 gram	60 gram	120 gram
Boter	24 gram	60 gram	120 gram
Slagroom	1,2 dl	3 dl	6 dl
Gelatine	4 blaadje	10 blaadjes	20 blaadjes
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Tuinkers	1 doosjes	2 doosjes	4 doosjes
Winterwortel	0,2 stuks	0.5 stuks	1 stuks

Materiaal:

Dunschiller	Koksmes	Kookpan	Vergiet
Kom	Litermaat	Kleine pan	Keukenmachine
Zeef	Koude borden	Snijplank	Timbaaltjes
Kwastje	Steker Ø 8 cm		

Vorbereiding:

Mosselen:

- Was de mosselen in ruim water, verwijder de exemplaren die zwaar aanvoelen en ook degene waarvan de schelp niet dicht gaat als je er op tikt.
- Schil de winterwortel met een dunschiller en snijd hem in stukken.
- Pel de ui, hak hem fijn. Snijd de bleekselderij in stukjes.
- Verhit de olie in een grote pan en roerbak de fijngesneden groente en het laurierblaadje 1 à 2 minuten.
- Voeg de witte wijn en de saffraan toe en breng het geheel aan de kook.
- Voeg de mosselen toe, leg het deksel op de pan en laat de mosselen 3 à 4 minuten koken; schud de pan af en toe om.

Zie blad 2

Bloemkooltimbaaltje met mosselen (vervolg)

Vorbereiding:

Mosselen: (vervolg)

- De mosselen zijn gaar als alle schelpen open zijn.
- Giet de inhoud van de pan in een vergiet, vang het kookvocht in een kom op en meet **0,25 liter (voor 10 personen)** af.
- Laat de mosselen afkoelen; haal ze uit de schelp.

Timbaaltje:

- Snijd de bloemkoolroosjes fijn en snijd ook de prei in smalle ringen; was die goed.
- Beboter de timbaaltjes.

Garnering:

- Schil de wortel met een dunschiller en snijd hem julienne.
- Blancheer de wortel julienne in kokend water met zout
- Leg de worteljulienne in ijswater.

Bereidingswijze:

Timbaaltje:

- Smelt de boter in een kleine pan en laat de fijngesneden prei en de bloemkoolroosjes circa 2 minuten zweten.
- Giet het bewaarde mosselvocht(5 dl) erbij, breng het vocht aan de kook en kook de groenten gaar.
- Week ondertussen de gelatineblaadjes in koud water en klop de slagroom lobbige.
- Pureer de bloemkool en de prei met het aanhangende vocht in een keukenmachine.
- Doe het mengsel in een pan en warm het weer op.
- Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en roer het goed door tot de gelatine volledig is opgelost.
- Giet het mengsel over in een ijsskoude bak en zet die in een kom met water en ijsblokjes. Laat de inhoud volledig afkoelen totdat het mengsel lobbige is, roer af en toe.
- Spatel de slagroom door het afgekoelde mengsel en breng het op smaak met zout en peper.
- Schep het mengsel in beboterde timbaaltjes en laat ze opstijven in de koeling.

Serveren:

- Dompel de timbaaltjes even in heet water en stort ze in het midden van een koud bord.
- Laat de wortel uitlekken in een zeef. Bedek de bovenkant van het timbaaltje met wat wortel als decoratie.
- Leg de mosselen met behulp van een steker van circa 8 cm om het timbaaltje heen en besprenkel ze met het overgebleven mosselvocht.
- Leg plakjes tuinkers rondom de mosselen

Paddestoelenroomsoep

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Kastanjechampignons	120 gram	300 gram	600 gram
Eekhoortjesbrood (gedroogd)	20 gram	50 gram	100 gram
Shii-take	60 gram	150 gram	300 gram
Prei (alleen het witte deel)	0,4 stuk	1 stuk	2 stuks
Venkel	0,2 knol	0,5 knol	1 knol
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Aardappel (geschild)	30 gram	80 gram	160 gram
Kippenbouillon	0,4 liter	1 liter	2 liter
Crème fraîche	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Slagroom	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Boter	12 gram	30 gram	60 gram
Olijfolie	1,2 cl	3 cl	6 cl
Tijm	0,5 takje	1 takje	2 takjes
Zout en peper			
Garnering:			
Poeder van gedroogde paddestoelen			

Materiaal:

Kleine kopjes (warm)	Koksmes	Snijplank	Hoge pan
Staafmixer	Spuitzak	Bakje	Keukenpapier

Vorbereiding:

- Laat het gedroogde eekhoortjesbrood in 0,75 liter warm water weken.
- Was de groentes en snijd ze in kleine stukjes.
- Snijd de aardappels in kleine blokjes.
- Borstel de champignons schoon, verwijder de steeltjes en snijd ze in vieren. Geef het champignonafval door aan degenen die het tussengerecht maken (zalm).
- Maak de shii-take schoon en snijd ze in kleine blokjes.
- De aardappelstukjes krijg je van degenen die het hoofdgerecht maken.

Bereidingswijze:

- Verhit de olie in een hoge pan en bak daarin de prei, tijm, venkel, de aardappels en de knoflook circa 5 minuten aan.
- Voeg de champignons toe en bak die al omscheppend enkele minuten mee.
- Blus het geheel af met kippenbouillon.
- Voeg het eekhoortjesbrood en het vocht toe.
- Laat alles circa 45 minuten zachtjes koken.

Zie blad 2

Paddestoelenroomsoep (vervolg)

Bereidingswijze: (vervolg)

- Pureer daarna de soep in de keukenmachine. steeds beetje te gelijk anders loop de bak over
- Voeg de crème fraîche toe en laat de soep opnieuw koken.
- Breng de soep met zout en peper op smaak.
- Voeg wat water toe als de soep te dik is.
- Bak de shii-takeblokjes enkele minuten in de olijfolie en laat ze op keukenpapier uitlekken. Houd ze warm.
- Klop de slagroom stijf en doe die in een spuitzak.

Serveren:

- Verdeel de gebakken shii-take over de soepkopjes.
- Schep de soep in de kopjes en garneer die met een toefje slagroom.
- Bestuif de soep met wat poeder van gedroogde paddestoelen en serveer gelijk.

Zalm met een romige vissaus en een julienne van groente

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Zalmfilets à 70 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Visbouillon:			
Visgraten en -koppen	500 gram	1000 gram	2000 gram
Ui	10 gram	25 gram	55 gram
Prei (alleen het witte deel)	10 gram	15 gram	30 gram
Peterseliesteeltjes	10 gram	25 gram	50 gram
Champignons (afval)	15 gram	15 gram	50 gram
Bleekselderij	10 gram	15 gram	60 gram
Witte wijn (droog)	0.8 dl	2 dl	4 dl
Water	1 liter	2.5 liter	4 liter
Boter of olie	12 gram	35 gram	100 gram
Zout			
Saus:			
Visbouillon (zie boven)	1,6 dl	4 dl	8 dl
Room culinair	1,6 dl	4 dl	8 dl
Citroensap			
Zout en peper			
Groente:			
Courgette (gele, julienne gesneden)	20 gram	50 gram	100 gram
Courgette (groene, julienne gesneden)	20 gram	50 gram	100 gram
Prei (wit, julienne gesneden)	20 gram	50 gram	100 gram
Bladerdeegvisjes:			
Bladerdeeg (10 x 10 cm)	1 vel	2 vellen	4 vellen
Eigeel			
Garnering:			
Viseitjes (zwart en rood)			
Bieslook			

Materiaal:

Snijplank	Koksmes	Grote pan	Warme borden	Deegroller
Schuimspaan	Zeef	Passeerdoek	Dunschiller	Kwastje
Karton	Schaar	Kleine pan	Stoompan (stoommandje)	

Vorbereiding:

Visbouillon:

- Was de groenten, snijd ze grof en laat ze in boter of olie licht kleuren
- Was het champignonafval, de visgraten en –koppen; ont DOE ze van kieuwen en ongerechtigheden en hak ze klein.
- Laat alles in een pan met deksel erop circa 5 minuten smoren.
- Blus het af met de witte wijn, voeg het water toe en breng het aan de kook. Indien nodig afschuimen.
- Laat het 25 minuten trekken, voeg zout toe en passeer het door een zeef.

Zie blad 2

Zalm met een romige vissaus en een julienne van groente (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Groente:

- Snijd courgette (alleen de schil) en de prei julienne (circa 5 cm lengte en 2 mm dikte).
- Was de groente en laat ze uitlekken.

Bladerdeegvisjes:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Rol het bladerdeeg uit tot 2 à 3 mm dikte.
- Knip of snijd een mal van de gewenste visvorm uit een stuk karton.
- Neem een bakplaat en leg er een bakmatje of bakpapier op.
- Leg de mal op het bladerdeeg en snijd het visje eruit.
- Leg de visjes op de bakplaat en bestrijk ze twee keer met eigeel. Leg op de plaats van het oog een zwarte peperkorrel.
- Als het eigeel bijna opgedroogd is, neem dan een cocktailprikker of achterkant van een mesje en teken de kieuwen, rugvin en staartvin erin.
- Bak de visjes in circa 15 minuten goudbruin in de oven.

Bereidingswijze:

Saus:

- Kook de visbouillon tot de helft in. Voeg de room toe en kook de bouillon nog eens tot tweederde in. Houd 4 dl (10 personen) apart en gebruik de rest voor het pocheren van de zalm.
- Breng de saus met enige druppels citroensap, zout en peper op smaak. Let op met zout. De vizeitjes die er straks bijkomen zijn erg zout.

Vis:

- Laat de stukjes zalm circa 5 minuten in de visbouillon garen.

Groente:

- Laat de groenten in een stoompan of stoommandje circa 5 stomen. Zorg dat ze nog knapperig zijn. Breng ze op smaak met zout en peper.

Garnering:

- Knip de bieslook fijn.

Serveren:

- Verdeel de groenten op de voorverwarmde borden en leg op elk bedje een zalmfilet.
- Giet de warme saus erover heen en verdeel de vizeitjes en de bieslook eroverheen.
- Garneer met een bladerdeegvisje.

Chateaubriand met bearnaisesaus, pommes Pont-Neuf en groentegarnituur

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Chateaubriand	320 gram	800 gram	1600 gram
Saus:			
Eierdooiers	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Witte wijn	25 cc	50 cc	75 cc
Dragonazijn	25 cc	50 cc	75 cc
Dragon (gehakte)	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Sjalotje	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Peperkorrels	4 stuks	8 stuks	12 stuks
Laurierblaadje	½ blaadje	1 blad	2 blaadjes
Water	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Boter	50 gram	100 gram	200 gram
Groente:			
Zie apart recept			
Aardappels:			
Grote	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Sherrydressing:			
Sherry (droge)	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Olie	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Crème fraîche	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Dragon (gehakte)	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Garnering:			
Waterkers	0,2 bosje	0.5 bosje	1 bosjes
Sherrydressing			

Materiaal:

Snijplank	Koksmes	Garde	Pan
Frituurpan	Keukenpapier	Warme borden	Vijzel

Vorbereiding:

Vlees:

- Haal het vlees circa 1 uur voor bereiding uit de koeling en laat het op kamertemperatuur komen.
- Verwarm de oven voor op 160°C.

Saus:

- Kneus de peperkorrels en snipper het sjalotje.
- Kook de wijn en azijn, met de peperkorrels, laurier en het sjalotje tot 1/3 in.
- Klaar de boter op een zacht vuur.

Zie blad 2

Chateaubriand met bearnaisesaus, pommes Pont-Neuf en groentegarnituur (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Sherrydressing:

- Klop alle ingrediënten voor de sherrydressing met een garde door elkaar.

Aardappels:

- Verhit de frituurolie tot 150°C.
- Schil de aardappels. Snijd de aardappels op de snijmachine (stand 30) in plakken. Snijd elke plak in een rechthoek van 3 x 4 cm. Snijd deze weer in 3 gelijke repen over de lange kant. Gebruik het eerste rechthoekje als “mal”. (Geef het aardappelafval door aan degenen die de soep maken).
- Doe de staafjes (niet teveel tegelijk) in een frituurmandje en bak ze circa 5 minuten in de olie tot ze beetgaar, maar nog niet gekleurd zijn.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Verwarm de oven voor op 140°C
- Schroei de chateaubriand snel in een pan met hete boter of olie heel kort aan alle kanten dicht.
- Haal het vlees uit de pan en leg het op een bakplaat. Zet dit in een oven van 140°C met kerntemperatuur. Gaar het vlees tot de kerntemperatuur 52°C bedraagt.
- Haal het vlees uit de oven en laat het circa 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Saus:

- Giet de ingekookte gastrique door een zeef in een bekken. Voeg hieraan de eidooiers toe en klop ze au-bain-marie tot een lobbige massa, let op dat het niet te heet wordt, anders stollen de dooiers, dus haal af en toe het bekken omhoog.
- Voeg de geklaarde boter onder voortdurend roeren voorzichtig toe.
- Voeg als laatste de dragon toe en breng de saus eventueel op smaak met zout en peper.

Aardappels:

- Verhit de frituurolie nu tot 180°C.
- Bak beetje voor beetje de voorgebakken frites tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveren:

- Haal de chateaubriand uit de oven en snijd er plakken van (circa 2 per persoon). Leg ze vooraan in het midden van het bord. Leg de groente rechtsboven op het bord.
- Stapel de frites kruislings op elkaar (pommes Pont-Neuf) linksboven op het bord.
- Giet de saus half over het vlees. Leg tussen de frites en de groente een toefje waterkers.
- Druppel er een beetje sherrydressing overheen.
- Druppel een beetje basilicumolie (zie apart recept) rond het groente timbaaltje.

Île flottante (Schilderspalet)

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vruchtenpurees:</i>			
Kiwi's	1.6 stuks	5 stuks	8 stuks
Peren (rijpe)	0.8 stuk	2 stuks	4 stuks
Mango (rijpe)	0,2 stuk	1 stuks	2 stuks
Papaja (rijpe)	0,2 stuk	1 stuks	2 stuks
Frambozen (diepvries)	110 gram	275 gram	550 gram
Witte wijn (droog)	0,45 dl	1,1 dl	2,25 dl
Suiker			
Mineraalwater			
Citroensap			
<i>Suikerstroop:</i>			
Suiker	75 gram	150 gram	300 gram
Water	0,75 dl	1,5 dl	3 dl
<i>Sneeuweieren:</i>			
Eiwitten	6 stuks	15 stuks	30 stuks
Suiker	150 gram	375 gram	750 gram
Water	1 liter	1 liter	2 liter
Melk	1 liter	1 liter	2 liter
Citroen	Een paar druppels	0,25 stuk	0,5 stuk
Zout			
<i>Vanillesaus:</i>			
Melk	0,3 l	0,6 l	1,25 l
Suiker	65 gram	125 gram	250 gram
Vanillestokje	0,5 stuks	1 stuk	2 stuks
Eierdooiers	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
Bloem	10 gram	20 gram	40 gram
Room om de saus aan te lengen	0.6 dl	2 dl	3 dl
<i>Garnering:</i>			
Slagroom	??	??	??

Materiaal:

Snijplank	Dunschiller	Koksmes	Zeef
Kookpan (grote, wijde)	Mixer	Schuimspaan	Keukenmachine
Koude borden	Bakpapier		

Vorbereiding:

Suikerstroop:

- Kook de suiker met het water, schuim het af en zet in de koeling. Gooi het restant niet weg, het kan nog worden gebruikt.

Zie blad 2

Île flottante (Schilderspalet) (vervolg)

Vruchtenpuree:

- Maak alle vruchten afzonderlijk schoon.
- Pureer alle vruchten, behalve de peren, wrijf ze door een zeef, houd ze apart en zet ze in de koeling.
- Schil de peren en verwijder het klokhuis.
- Kook de wijn met dezelfde hoeveelheid water, suiker en een beetje citroensap. Pocheer de peren circa 5 minuten in het vocht.
- Haal de peren uit het vocht. Pureer ze met de mixer, zeef ze en zet het mengsel in de koeling.

Sneeuweieren:

- Breng het water met de melk en een snufje zout in een wijde pan aan de kook. Laat het op de laagste stand staan (mag niet koken).
- Klop de eiwitten lobbij, voeg de suiker en citroensap voorzichtig toe en klop de eiwitten verder stijf.
- Vorm niet te grote eieren van het stijfgeklopte eiwit en leg deze op natgemaakt bakpapier.
- Pocheer de sneeuweieren in het melkmengsel circa 8 minuten, keer ze halverwege de pocheertijd een keer.
- Haal de eieren met een schuimspaan uit de pan en leg ze op een schone doek.
- Zeef het melkmengsel en zet het afgedekt in de koeling.

Garnering:

- Klop de slagroom licht lobbij en zet de slagroom in de koeling voor later.

Bereidingswijze:

Vruchtenpuree:

- Controleer de consistentie en de smaak van de diverse purees voor het serveren.
- Breng ze desgewenst op smaak en dikte met suikerstroop en/of mineraalwater en eventueel citroensap.

Vanillesaus:

- Laat de melk met de helft van de suiker en het vanillestokje al roerend langzaam aan de kook komen; laat die circa 10 tot 15 minuten trekken.
- Klop de eierdooiers met de rest van de suiker schuimig. Roer de bloem er luchtig doorheen.
- Haal het vanillestokje uit de melk.
- Roer een scheutje hete melk door het dooiermengsel. Voeg vervolgens het dooiermengsel al roerend aan de hete melk toe.
- Breng dit aan de kook en laat de saus circa 1 minuut koken. Blijven roeren!
- Laat de saus afkoelen. Roer de saus, als deze goed afgekoeld is, met room tot de gewenste dikte.

Serveren:

- Maak een spiegel van vanillesaus op een koud bord.
- Leg 5 sneeuweieren op de saus.
- Schep over ieder ei een schep vruchtenpuree. Door het gebruik van verschillende kleuren ontstaat het palet.
- Trek met een vork willekeurige streepjes van lichtgeklopte room over de eieren.