

Maandmenu



februari 2006

Bonbon van rund met kruiden

Won-tonsoep

Rug van konijn met een aardappelkorstje, vergezeld van mosterdsaus met dragon

Appelbol met amandelspijs en geitenkaas

Een kleine baba met venkelroomijs en een milkshake van Batida de Coco

Mokka

Bonbon van rund met kruiden

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Rundvlees	150 gram	375 gram	750 gram
Gerookt rundvlees (filet d'Anvers)	12 plakken	30 plakken	60 plakken
Mayonaise (zie apart recept)			
Worcestersaus			
Diverse kruiden, peterselie, kervel, dragen, basilicum (gehakt)	30 gram	75 gram	150 gram
Sjalot	10 gram	25 gram	50 gram
Eierdooier	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Zout en peper			
Aardappels:			
Nicola's	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Garnering:			
Gedroogde tomaten (lichte, in olie)	3 stuks	7 stuks	15 stuks
Olijven (Zwart)	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Veldsla, bietenscheuten, cherry tomaatjes			

Materiaal:

Frituurpan	Keukenmachine	Snijplank	Koksmes
Steker 3 cm Ø	Keukenpapier	Koude borden	Koffielepel

Vorbereiding:

Vlees:

- Maal het vlees in de keukenmachine, in kleine porties tegelijk, tot tartaar.
- Meng de tartaar met zout, peper, eierdooier, sjalotjes, gehakte kruiden, worcestersaus en de mayonaise.

Aardappels:

- Verhit de frituurpan tot 160°C.
- Schil de aardappels en snijd ze op de snijmachine in schijven van circa 1 cm. Steek er met een steker (3 cm Ø) rondjes uit (3 per persoon). Was ze en dep ze goed droog.
- Bak ze circa 3 minuten in het frituurvet. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Garnering:

- Snijd de tomaten en olijven in kleine stukjes en meng ze.

Bonbon van rund met kruiden (vervolg)

Bereidingswijze:

Vlees:

- Leg de plakjes filet d'Anvers open (3 per persoon) en schep met een koffielepel een bolletje tartaar. Leg dat in het midden van het plakje en vouw het mooi dicht.

Aardappels:

- Verhit de frituurolie tot 200°C.
- Bak de rondjes aardappels nog eens circa 3 minuten tot ze mooi bruin zijn.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveren:

- Leg op een koud bord, om en om een plakje gefrituurde aardappel, een vleesbonbon en een schepje tomaat-olijfmengsel.
- Garneer met wat veldsla met bietenscheuten en cherrytomaatjes

Mayonaise

Hoeveelheid	20 personen
Bereidingstijd	min.
Ingrediënten:	
Gepasteuriseerd eigeel	0,3 dl
Azijn (blanke)	0,1 dl
Mosterd	3 gram
Olie (zonnebloem of arachide)	2,5 dl
Zout	beetje
Peper	beetje
Worcestersaus	0,25 cl

Materiaal:

Bekken

Garde

Litermaat

Vorbereidingen:

- Zorg dat de eierdooiers en de olie op kamertemperatuur zijn.
- Met en weeg alle ingrediënten goed af.

Bereidingswijze:

- Doe het eigeel met de azijn, zout en de mosterd in een bekken.
- Klop alles met een garde los.
- Voeg de olie heel langzaam (in een zeer dun straaltje) aan de massa toe tot alle olie is gebruikt. Blijf kloppen!
- Breng het geheel op smaak met peper en eventueel worcestersaus.

Tip:

Is de mayonaise te dik, kun je deze wat dunner maken met water, azijn of citroensap.

Won-tonsoep

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Soep:			
Kippenbouillon (dubbelgetrokken)	1 l	2,5 l	5 l
Won-ton:			
Won-tonvellen (diepvries)	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Gehakt (half-om-half)	120 gram	300 gram	600 gram
Bieslook sprietjes om te binden	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Ei	0.4 stuk	1 stuks	2 stuks
Sesamolie	Klein beetje	Klein beetje	Klein beetje
Rijstwijjn	Klein beetje	Klein beetje	Klein beetje
Gember (verse)	10 gram	25 gram	50 gram
Sojasaus			
Zout en peper			
Garnering:			
Bieslook	0.1 bosje	0.25 bosje	0.5 bosje

Materiaal:

Schilmesje	Koksmes	Kom	Snijplank
Diepe borden (warm)	Kookpan	Bakje water	Schuimspaan
Keukenpapier			

Vorbereiding:

Won-ton:

- Laat de won-tonvellen ontdooien.
- Schil de gember en hak ze zeer fijn. Doe het gehakt in een kom, kruid het goed met zout en peper.
- Voeg ei, gehakte gember, een heel klein beetje sesamolie en rijstwijjn toe.
- Meng alles goed zodat een smeùige massa ontstaat.

Soep:

- Doe de bouillon in een pan en zet deze op zacht vuur.

Garnering:

- Hak de bieslook fijn.

Bereidingswijze:

Won-tonvulling:

- Leg in het midden van elk won-tonvelletje een hoopje gehakt (twee per persoon).
- Bevochtig de randen van de vellen met een beetje water. Trek ze aan de vier hoeken naar boven tot een zakje ontstaat.
- Draai het aan de bovenkant ineen of druk het samen.
- Bind een stengel bieslook om het uiteinde.

Zie blad 2

Won-tonsoep (vervolg)

Bereidingswijze (vervolg):

Soep:

- Breng de bouillon aan de kook. Zet het vuur laag en voeg de won-tons aan de bouillon toe en laat het circa 5 minuten trekken. Breng de soep op smaak met zout, peper en een beetje sojasaus (let op! niet te veel).

Serveren:

- Neem grote diepe borden, leg hierin twee won-tons en giet de hete bouillon er over heen.
- Garneer met bieslook.

Rug van jong konijn met een aardappelkorstje vergezeld van mosterdsaus met dragon

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Konijnenrug	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Peterselie (gehakt)	4 eetlepels	10 eetlepels	20 eetlepels
Brood (oud)	20 gram	50 gram	100 gram
Aardappels (geraspt)	400 gram	1000 gram	2000 gram
Boter (geklaarde)	150 gram	375 gram	750 gram
Zout en peper			
<i>Saus:</i>			
Sjalotjes (schoon)	10 gram	25 gram	50 gram
Selderij	1 tkje	2,5 takjes	5 takjes
Witte wijn	1,25 dl	3 dl	6 dl
Room	0,625 dl	1,5 dl	3 dl
Mosterd	1 theelepel	0.5 eetlepel	1 eetlepels
Dragon (gehakt)	0.2 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Boter			
Zout en peper			
<i>Groente:</i>			
Jonge uitjes	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Gevogeltebouillon	1 dl	2,5 dl	5 dl
Broccoli	4 roosjes	10 roosjes	20 roosjes
Worteltjes	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Suiker			
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Kervel	4 takjes	10 takjes	20 takjes

Materiaal:

Schilmesje	Koksmes	Kom	Snijplank	Zeef
Grote borden (warm)	Kookpan	Ovenschaal	Rasp	Keukenmachine
Bakpapier				

Vorbereiding:

Vlees:

- Hak de peterselie fijn.
- Klaar de boter
- Leg de konijnenruggen op een werkvlak. Haal de filets van de ruggengraat.
- Mix het brood, de peterselie en het zout en de peper in de keukenmachine.
- Maak de filets iets vochtig en rol ze door het broodkruim.

Zie blad 2

Rug van jong konijn met een aardappelkorstje vergezeld van mosterdsaus met dragon (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Vlees (vervolg):

- Schil de aardappels, was ze en dep ze droog. Rasp de aardappels (niet meer wassen, een fijne rasp gebruiken).
- Vorm pannenkoekjes op bakpapier, net zoveel en zo groot als er konijnenfilets zijn, en schuif ze vanaf het papier in de koekenpan.
- Bak in een koekenpan in geklaarde boter de pannenkoeken; zorg ervoor dat ze nog soepel genoeg zijn. De konijnenruggen moeten er nog in gewikkeld worden!
- Rol in elke pannenkoek een konijnenfilet.

Saus:

- Hak de sjalotjes en selderij fijn.
- Hak de ruggengraten in grove stukken en laat ze bruin kleuren in wat boter.
- Voeg dan de gehakte sjalotjes en fijn gehakte selderij toe.
- Laat nog enkele minuten doorbakken en blus dan het geheel met de witte wijn.
- Laat alles voor 2/3 deel inkomen.

Groente:

- Maak de jonge uitjes schoon en kook ze circa 5 minuten in de gevogeltebouillon.
- Maak de worteltjes schoon en blancheer deze in wat water met zout en suiker.
- Blancheer de broccoliroosjes.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Beboter een vuurvaste schaal en leg de konijnenfilets hierin. Laat dit 8 minuten bakken in de oven. Haal de filets uit de oven en houd ze warm onder aluminiumfolie.

Saus:

- Haal de ruggengraat eruit en druk alles door een fijne zeef.
- Voor de room aan het kookvocht toe en laat de saus tot gewenste dikte inkoken.
- Breng op smaak met mosterd, dragon en zout en peper.

Groente:

- Laat de uitjes in een beetje boter kleuren. Stoof de broccoli en de worteltjes even in de boter.

Serveren:

- Neem grote voorverwarmde borden.
- Snijd de konijnenfilets in plakken.
- Leg op elk bord een paar plakken konijnenfilet, wat uitjes, broccoli en de worteltjes.
- Garneer met de saus en een takje kervel.

Appelbol met amandelspijs en geitenkaas

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Appelbol:			
Bladerdeeg	4 plakken	10 plakken	20 plakken
Elstar (kleine)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Geitenkaas zacht (bokken sprong)	0.6 stuk	1.5 stuk	3 stuk
Amandelspijs	40 gram	100 gram	200 gram
Ei	0.4 stuk	1 stuks	2 stuks
Sesamzaad	10 gram	25 gram	50 gram
Bloem			
Citroensap			
Dressing:			
Olie	0,3 dl	0,6 dl	1,2 dl
Frambozenazijn	0,1 dl	0,3 dl	0,6 dl
Suiker	1,5 gram	3,75 gram	7,5 gram
Garnering:			
Veldsla/bietenscheuten	50 gram	125 gram	250 gram

Materiaal:

Schilmesje	Snijplank	Appelboor	Kwastje
Koude borden	Deegroller	Bakje water	

Vorbereiding:

Appelbol:

- Laat het bladerdeeg ontdooien.
- Bestuif een snijplank met bloem en rol het bladerdeeg heel dun uit.
- Schil de appels en steek het klokhuis met een appelboor eruit.
- Snijd de boven- en onderkant van de appel vlak.
- Verdeel de appel in vier plakken(horizontaal) en besprenkel ze met citroensap om verkleuring te voorkomen.
- Snijd per persoon 3 plakken van de geitenkaas die dezelfde omtrek hebben en half zo dik zijn dan de appelschijven.

Dressing:

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

Zie blad 2

Appelbol met amandelspijs en geitenkaas (vervolg)

Bereidingswijze:

Appelbol:

- Vul de gaten van de appelschijven op met amandelspijs.
- Maak nu weer een appel door om en om, kaas en een appelschijf te stapelen.
- Snijd zonedig de kaasplakken bij.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Zet de appels op het bladerdeeg en vouw de appels daarin. Plak de uiteinden met wat water aan elkaar.
- Leg een bakmatje op een bakblik en zet de appelbollen daarop met de vouwgedeelte naar beneden
- Klop het ei los en bestrijk de appelbollen met ei en strooi er wat sesamzaad over.
- Bak de appelbollen circa 20 minuten in de oven. Wanneer ze gaan kleuren de oven uitzetten en nog 10 minuten laten nagaren.

Serveren:

- Zet de appelbol op een bordje en garneer met een toefje veldsla dat eerst door de dressing is gehaald.en een toefje bietenscheuten

Een kleine baba met venkelijs en een milkshake van Batida de Coco

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Bababeslag:</i>			
Bloem	120 gram	300 gram	600 gram
Zout	2,4 gram	6 gram	12 gram
Suiker	10 gram	25 gram	50 gram
Eieren	1,6 stuks	4 stuks	8 stuks
Melk	0,5 dl	1,3 dl	2,6 dl
Gist	6,8 gram	17 gram	34 gram
Boter	28 gram	70 gram	140 gram
<i>Venkelijs:</i>			
Venkel	200 gram	500 gram	1000 gram
Wijn (witte)	0,75 dl	1,5 dl	3 dl
Melk	0,75 dl	1,5 dl	3 dl
Slagroom	0,8 dl	2 dl	4 dl
Anijs (gemalen)	0,4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Eierdooier	4 stuks	7,5 stuks	15 stuks
Rietsuiker	75 gram	150 gram	300 gram
Pastis	Beetje	Scheutje	Scheutje
<i>Milkshake:</i>			
Slagroom	0,4 dl	1 dl	2 dl
Batida de Coco	0,4 dl	1 dl	2 dl
<i>Rumsiroop:</i>			
Sinaasappelsap	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Suiker	120 gram	300 gram	600 gram
Water	1,5 dl	3,75 dl	7,5 dl
Rum (bruine)	0,3 dl	0,9 dl	1,8 dl
<i>Garnering:</i>			
Chocoladecouverture			
Rode aalbessen	4 takjes	10 takjes	20 takjes
Poedersuiker			

Materiaal:

Deegklopper	Kookpan	Snijplank	Koksmes
Mixer	Zeef	IJsmachine	Staafmixer
Spuitzak	Babavormpjes	Kwastje	Koude borden (vierkant)
IJsknijper	Kitchen Aid	Doek	Bakpapier
Bak			

Zie blad 2

Kleine baba met venkelij's (vervolg)

Vorbereiding:

Baba's:

- Klaar de boter en laat die afkoelen.
- Verwarm de melk (lauw), los hierin de gist toe en voeg dit aan de boter toe.
- Doe de gezeefde bloem, suiker en zout in een kom Voeg het melk/gistmengsel toe en maak hier een soepel deeg van.
- Doe dit geheel in de kom van de Kitchen Aid. Gebruik de platte deegarm.
- Voeg al kloppend één voor één de eieren toe, tot ze geheel zijn opgenomen.
- Laat het deeg op halve toeren nog 3 minuten draaien. Verwijder de deegarm.
- Dek de kom af met een licht vochtige doek en laat het op een warme plaats 30 minuten rijzen.

Venkelij's:

- Snijd de venkel fijn en doe die in een pan. Voeg wijn, room, melk en anijspoeder toe.
- Laat dit circa 30 minuten koken en maal het in een keukenmachine. Passeer door een fijne zeef.
- Klop de eieren met de suiker au-bain-marie tot de massa lintvormig is en giet dan langzaam de anijsmelk erbij. Laat het afkoelen op ijswater en draai er ijs van in de ijsmachine.

Rumsiroop:

- Breng de sinaasappelsap, suiker en het water aan de kook en laat dit 4 à 5 minuten zachtjes doorkoken. Voeg de rum toe.

Milkshake:

- Klop de slagroomlobbig en voeg de Batida de Coco

Bereidingswijze:

Baba's:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Klop het deeg nog een keer door. Beboter de vormpjes en vul ze.
- Bak ze in circa 10 minuten bruin; laat ze afkoelen.
- Verwarm de rumsiroop. Snijd de baba's horizontaal door en leg ze met de open kant naar beneden in een bak.
- Verwarm de rumsiroop en giet dit over de baba's. Laat dit circa 1,5 uur intrekken.

Serveren:

- Leg twee halve baba's op elkaar en zet die op een koud bord (vierkant) iets uit het midden en schenk er wat van de milkshake naast.
- Maak de chocoladecouverture vloeibaar en trek er met behulp van een cornetje wat streepjes mee over het bord.
- En leg hierop een bolletje venkelij's.
- Leg in een hoek van het bord een takje aalbes en strooi er een beetje poedersuiker overheen.



1 Bonbon van rund met kruiden



2 Won-tonsoep



3 Rug van konijn met een aardappelkorstje



4 Appelbol met amandelspijs en geitenkaas



5 Een kleine baba met venkelroomijs

