

Maandmenu



december 2007

Loempia met gamba's en avocado

Een salade van mozzarella en eendenlever, diverse groenten en kruiden

Wildbouillon met verse kruiden

Coquilles Saint Jacques met sjalotjes en gekarameliseerde mandarijnen

Hertenbiefstuk met zuurkoolrisotto

Gebakken peren met cassislikeur en peperijs

Mokka

Loempia met gamba's en avocado

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Loempia's:</i>			
Avocado (rijpe)	0,25 stuk	0,5	1 stuk
Gamba's	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Brickdeeg	2 vellen	4 vellen	8 vellen
Olijfolie			
Citroensap			
Eiwit			
Sesamzaad			
Zout en peper			
<i>Currycrème:</i>			
Avocado	0.2 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Kerriepoeder	0.2 theelepel	0,5 theelepel	1 theelepel
Currypasta	0.3 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepels
Wijn (witte)			
Zout en peper			

Materiaal:

Glaasjes	Satéstokjes	Zeezout	Frituurpan
Staafmixer	Mes	Snijplank	Keukenpapier
Kwastje			

Vorbereiding:

Currycrème:

- Snijd het vruchtvlees van de avocado in kleine blokjes en voeg wat citroensap toe.

Loempia's:

- Snijd het vruchtvlees van de avocado's in kleine blokjes.
- Pel de gamba's, snijd ze aan de rugkant in en haal het darmkanaal eruit. Spoel ze en dep ze droog.
- Hak de knoflook fijn.
- Snijd het brickdeeg in rechthoeken van circa 8 x 8 cm. Bewaar de restanten voor de garnering.

Bereidingswijze:

Loempia's:

- Verhit een beetje olijfolie met de knoflook in een pan. Zet de gamba's hierin aan.
- Haal ze uit de pan, hak ze grof, kruid ze met zout en peper, schep de stukjes avocado erdoorheen en voeg wat citroensap toe.

Zie blad 2

Loempia met gamba's en avocado (vervolg)

Bereidingswijze: (vervolg)

Loempia's:

- Neem de loempiavellen, lepel er een schap gamba-avocadovulling op en sla beide zijkanten over de vulling heen. Rol de pakketjes als een loempia op. Plak het deeg vast met eiwit.
- Bestrijk de loempia met eiwit en wentel ze door het sesamzaad.
- Frituur de stukjes afsnijdsels van het brickdeeg.

Currycrème:

- Pureer de avocadoblokjes met een staafmixer fijn. Voeg het kerriepoeder en de currypasta toe. Schenk er eventueel wat witte wijn bij wanneer de massa te dik is.

Serveren:

- Schep een laagje zeezout in de glaasjes.
- Verwarm de frituurolie tot 180°C.
- Frituur de loempia's tot ze goudbruin zijn.
- Prik ze op een satéstokje. Schep een beetje currycrème bovenop de loempia en garneer met een stukje brickdeeg.

Een salade van mozzarella en eendenlever, diverse groenten en kruiden

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Buffelmozzarella	100 gram	250 gram	500 gram
Eendenlever	320 gram	800 gram	1600 gram
Ganzenvet			
Bosui	4 stuks	8 stuks	16 stuks
Artisjokken	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Asperges (kleine, groene)	100 gram	200 gram	400 gram
Cherrytomaatjes	6 stuks	15 stuks	30 stuks
Zout en peper			
Vinaigrette:			
Vocht van de mozzarella	0,4 dl	1 dl	2 dl
Druivenpitolie	0,75 dl	1,5 dl	3 dl
Knoflook	0.6 teentje	1,5 teentjes	3 teentjes
Rode wijnazijn	Een paar druppels	0,1 dl	0,2 dl
Zout en peper			
Garnituur:			
Kropsla	Beetje	0,5 krop	1 krop
Maché pissenlit of ander soort sla	Beetje	0,5 krop	1 krop
Veldsla	25 gram	50 gram	100 gram
Bieslook, kervel, citroenmelisse (naar smaak)			
Garnering:			
Violtjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Materiaal:

Snijplank	Mes	Keukenmachine	Bolzeef
Kookpan	Slacentrifuge	Schaal	Warme borden

Vorbereiding:

Mozzarella en vinaigrette:

- Snijd per persoon 3 dunne plakken van circa 0,5 cm van de mozzarella.
- Meng de rest van de kaas, het mozzarellavocht, de knoflook, rode wijnazijn met wat zout en peper in de keukenmachine. Voeg de druivenpitolie toe en zeef het geheel door een bolzeef.
- Sprenkel wat dressing over de plakjes mozzarella.

Groente:

- Snijd de groente in de gewenste vormen en blancheer de asperges beetgaar.
- Verwijder steel van de artisjokken en kook ze gaar. Laat ze afkoelen.
- Maak ze schoon totdat je alleen de bodem overhoudt.
- Snijd de artisjokbodems in kleine blokjes en marineer deze in de vinaigrette.

Zie blad 2

Een salade van mozzarella en eendenlever, diverse groenten en kruiden (vervolg)

Bereidingswijze:

Eendenlever:

- Verwarm de oven voor op 80°C.
- Bestrooi de eendenlever met zout en peper en laat die in ganzenvet op een matig vuur kleuren.
- Breng de eendenlever op een kerntemperatuur van 38-40°C in de oven. (duurt circa 20 minuten).
- Laat de eendenlever afkoelen tot hij lauwwarm is.

Garnituur:

- Hak de kruiden fijn.
- Was de sla en droog alles goed.

Groente:

- Fruit de groenten één voor één in een klein beetje ganzenvet. Doe ze in een schaal, laat ze afkoelen en meng ze met de sla en de kruiden.

Serveren:

- Snijd de eendenlever in plakken. Strooi er nog wat zout en peper over.
- Leg wat gemengde groente, sla en kruiden op het bord.
- Leg een paar plakken eendenlever en de mozzarella op de salade.
- Garneer met een viooltje.

Wildbouillon met verse kruiden

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Bouillon:</i>			
Wildbouillon	0,6 liter	1,5 liter	3 liter
Zout en peper			
<i>Clarifique:</i>			
Eiwit (gepasteuriseerd)	25 gram	65 gram	130 gram
Tartaar	100 gram	250 gram	500 gram
Prei (wit deel)	50 gram	125 gram	250 gram
<i>Garnering:</i>			
Peterselie en bieslook			

Materiaal:

Kookpan	Spatel	Zeef	Passeerdoek
Schuimspaan	Snijplank	Koksmes	Kleine koffiekopjes (warm)
Keukendoek	Schoteltjes	Onderborden	Gevouwen servetten

Vorbereiding:

Clarifiëren:

- Doe de wildbouillon in een pan.
- Snijd de prei fijn en was die.
- Meng de tartaar met de prei en de eiwitten. Voeg dit mengsel bij de bouillon.
- Laat het geheel onder af en toe voorzichtig roeren tegen de kook aan komen (mag niet echt borrelen), daarna niet meer roeren.
- Zodra de bouillon bijna gaat koken de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan eraf scheppen.
- Zeef het door een vochtige doek. Het moet nu een heldere wildbouillon zijn.

Garnering:

- Was de kruiden, hak ze fijn. Doe ze in een keukendoek en droog ze goed.

Wildbouillon:

- Breng de wildbouillon op smaak met zout en peper en eventueel wat wildfond.
- Verwarm de bouillon tot zeer heet, maar net niet laten koken.
- Leg een tot lotusbloem gevouwen servet op een onderbord. Zet hierop een klein bordje. Schenk de bouillon in kleine koffiekopjes en zet dat op de bordjes.
- Garneer met kruiden.

Coquilles Saint Jacques met sjalotjes en gekarameliseerde mandarijnen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Sjalotjes:</i>			
Sjalotjes (schoon)	200 gram	400 gram	800 gram
Boter	Beetje	25 gram	50 gram
Zout en peper			
<i>Coquilles Saint Jacques:</i>			
Coquilles Saint Jacques	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Olie (invetten bakplaat)			
Boter	40 gram	100 gram	200 gram
Zeezout en peper			
<i>Mandarijnen en saus:</i>			
Mandarijnen	1.5 stuks	4 stuks	8 stuks
Mandarijnensap (vers)	0.8 dl	2 dl	4 dl
Cognac	Beetje	30 cc	60 cl
Suiker	Beetje	12.5 gram	25 gram
Peper			
<i>Garnering:</i>			
Bieslook			

Materiaal:

Warme borden	Mes	Grilplaat	Bakplaat
Koekenpan	Citruspers	Bakpapier	Kwastje
Steelpan	Snijplank		

Vorbereiding:

Sjalotjes:

- Maak de sjalotjes schoon en snijd ze in ringetjes.
- Bak ze op een laag vuur in de boter, ze mogen niet bruin worden.
- Breng ze op smaak met zout, peper en suiker.

Mandarijnen:

- Ontvlies de mandarijnen en snijd er mooie partjes uit (net als bij sinaasappels).
- Vang het sap op.
- Pers zoveel mandarijnen uit tot je de benodigde hoeveelheid verkregen hebt.
- Laat het mandarijnensap samen met de cognac en de suiker inkoken totdat je een siroop verkregen hebt.

Garnering:

- Hak de bieslook fijn.

Zie blad 2

Coquilles Saint Jacques met sjalotjes en gekarameliseerde mandarijnen (vervolg)

Bereidingswijze:

Coquilles Saint Jacques:

- Verwarm de grillplaat voor.
- Bekleed de grillplaat met bakpapier.
- Dep de coquilles Saint Jacques droog en bak ze op de bakplaat bruin.
- Bestrooi ze met zeezout en wat peper.

Mandarijnen en saus:

- Smelt de boter.
- Smeer een bakplaat licht in met olie. Leg de partjes mandarijn erop. Druppel de gesmolten boter eroverheen en bestrooi ze met peper.
- Laat de mandarijnen kort onder de salamander karameliseren.

Serveren:

- Leg wat sjalotten op het bord. Leg 2 coquilles Saint Jacques op elk bord en leg de partjes mandarijn op de coquilles.
- Napper 1 theelepeltje per coquilles mandarijnensiroop over het geheel.
- Garneer met bieslook.

Hertenbiefstuk met zuurkoolrisotto

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Hertenbiefstuk à 100 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Pancetta	4 plakjes	10 plakjes	20 plakjes
Laurier	8 blaadjes	20 blaadjes	40 blaadjes
Boter (geklaarde)	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Zout en peper			
Saus:			
Wijn (rode, Chianti)	1 dl	2,5 dl	5 dl
Afsnijdsel van hert			
Honing	0,5 eetlepel	1,5 eetlepels	3 eetlepels
Port (rode)	0,1 dl	0,5 dl	1 dl
Balsamico-azijn	Beetje	10 cc	20 cc
Chocoladekorrels	0,5 eetlepel	1,5 eetlepels	3 eetlepels
Boter (om te monteren)			
Peperkoek			
Zout en peper			
Groente:			
Zuurkoolrisotto (zie apart recept)			
Garnering:			
Groene cress			

Materiaal:

Warme borden	Mes	Snijplank	Houten prikkers
Koekenpan	Sauspan	Zeef	

Vorbereiding:

Vlees:

- Portioneer het vlees en dep het droog. Vorm er mooie rondjes van.
- Wikkel de plakjes Pancetta eromheen en steek de blaadjes laurier ertussen. Prik ze vast met houten prikkertjes.
- Klaar de boter.
- Leg het vlees op een schaal en bedek het met folie. Zet het tot aan het gebruik in de koeling.

Saus:

- Bak de afsnijdsels. Voeg de andere ingrediënten toe en kook de saus in.
- Breng de saus op smaak met zout ,peper en chocolade en of peperkoek
- Zeef de saus.
- Monteer de saus met boter.

Serveren:

- Bak het vlees à la minute. Schep wat zuurkoolrisotto op het bord. Leg het vlees erbovenop en garneer met wat groene cress.

Zuurkoolrisotto

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Risotto:</i>			
Rijst (Arbori)	120 gram	300 gram	600 gram
Olijfolie			
Spek (mager, gerookt)	40 gram	100 gram	200 gram
Knoflook	1 teentje	1 teentje	2 teentjes
Ui (rode)	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Runderbouillon	2,5 dl	6,5 dl	1,3 l
Basilicum	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes
Parmezaanse kaas	30 gram	75 gram	150 gram
Peper			
<i>Groente:</i>			
Zuurkool	100 gram	400 gram	800 gram
Wijn (witte)	0,4 dl	1 dl	2 dl

Materiaal:

Warme borden	Mes	Kookpan	Pan
Kaasrasp			

Vorbereiding:

Risotto:

- Kneus de knoflook. Snijd het spek in kleine blokjes.
- Maak de ui schoon en snipper deze.
- Doe een flinke scheut olijfolie in een pan en bak op een rustig vuur de spek met wat vers gemalen peper aan. Fruit de ui glazig. Voeg de knoflook toe.
- Voeg de rijst toe en roer het geheel door tot de korrels mooi glanzen van de olijfolie.
- Voeg beetje bij beetje de runderbouillon toe. Blijf flink roeren, het bakt makkelijk aan.
- Hak de basilicum fijn.
- Rasp de kaas.

Zuurkool:

- Kook de zuurkool in de witte wijn gaar.

Serveren:

- Meng vlak voor het serveren de zuurkool met de risotto en voeg de basilicum en de geraspte kaas toe.
- Serveer dit bij het vlees.

Gebakken peren met cassislikeur en peperijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Gebakken peren:</i>			
Peren	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Citroensap	1 dl	2 dl	4 dl
Water	0,2 l	0,5 l	1 l
Wijn (rode)	0,4 l	1 l	2 l
Zwarte bessen	80 gram	200 gram	400 gram
Crème de cassis	0,2 dl	5 dl	1 l
<i>Saus:</i>			
Boter	100 gram	250 gram	500 gram
Kookvocht	0,2 l	0,5 l	1 l
Aardappelmeel	Beetje	1 theelepel	2 theelepels
<i>Peperijs:</i>			
Water	1,2 dl	3 dl	6 dl
Suiker	60 gram	225 gram	450 gram
Sechuanpeper	6 gram	25 gram	50 gram
Mango	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Passievruchtensap	1 dl	2 dl	4 dl
Limoen	druppels	0,5 stuk	1 stuk
Chocolade (geraspt)	6 gram	25 gram	50 gram
<i>Garnering:</i>			
Zwarte bessen	60 gram	150 gram	300 gram

Materiaal:

Koude borden	Mes	Snijplank	Schilmes
Kom	Pan	Zeef	Keukenmachine
Rasp	IJsmachine	Ijsbak	

Vorbereiding:

Peperijs:

- Zet de ijsbak in de vriezer om alvast koud te laten worden.
- Breng het water, de suiker en de peper aan de kook. Laat het afkoelen en zeef het.
- Pureer de mango in de keukenmachine fijn. Voeg het mangovruchtvlies, passievruchten- en limoensap aan het pepersuikerwater toe. Roer dit flink door elkaar. Rasp de chocolade.
- Draai het geheel in de ijsmachine tot ijs. Voeg de chocolade toe als het ijs bijna klaar is. Schep het in de ijsbak en zet het ijs in de diepvriezer.

Gebakken peren:

- Schil de peren, verwijder de steel niet. Leg ze in een kom met citroenwater.
- Breng in een pan de rode wijn en de zwarte bessen aan de kook. Voeg de crème de cassis toe en pocheer de peren circa 1 uur in dit vocht.

Zie blad 2

Gebakken peren met cassislikeur en peperijs (vervolg)

Bereidingswijze:

Gebakken peren:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Laat de peren uitlekken vang het kookvocht op en bewaar dat.
- Meng wat kookvocht met de boter. Zet de peren in een ovenschaal en laat ze 30 minuten onder regelmatig begieten in de oven gaar worden.

Saus:

- Kook 5 dl (voor 10 personen) van het perenkookvocht uit de oven in tot een stroperig geheel. Laat het afkoelen. Bind het eventueel met een beetje aardappelmeel.

Serveren:

- Halveer de peren en leg een halve peer op elk bord.
- Leg een paar zwarte bessen aan beide zijden van de peer. Nappeer wat saus eromheen en leg een bolletje ijs ernaast.



1 Loempia met gamba's en avocado



2 Salade van mozzarella en eendenlever



3 Wildbouillon met verse kruiden



5 Coquilles Saint Jacques met sjalotjes en mandarijn



4 Hertenbiefstuk met zuurkoolrisotto



6 Gebakken peren met cassislikeur en peperijs

