

Maandmenu



februari 2007 - Amusemaand

Aardappeltjes gevuld met gerookte zalm

Eendenborst met salie en sinaasappels

Prei-aardappelsoep met spek

Spinazierolletjes met heilbot

Zwezerik in hazelnootsaus met een groentetaartje

Kebab van gekruid lamsvlees en prumeuax

Warm kaastaartje

Kardinaalstaartje

Mokka

Aardappeltjes gevuld met gerookte zalm

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Algemeen:</i>			
Rosevalaardappels (kleine)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Aardappels (kleine)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Olijfolie	0,2 eetlepel	0,5 eetlepel	1 eetlepel
Zout en peper			
<i>Vulling:</i>			
Gerookte zalm	30 gram	75 gram	150 gram
Zure room	20 gram	50 gram	100 gram
Ui (rood)	6 gram	15 gram	30 gram
Mierikswortel geraspt	1 gram	3 gram	6 gram
Bieslook	0,1 bosje	0,25 bosje	0,5 bosje
<i>Garnering:</i>			
Gerookte zalm	10 gram	25 gram	50 gram
Kappertjes			
Zalmkaviaar			
Bieslook			

Materiaal:

Kom	Rasp	Snijplank	Messen
Koude borden	Bolletjessteker		

Vorbereiding:

Aardappeltjes:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Halveer de aardappels, meng ze met olijfolie in een grote kom.
- Bestrooi met zout en peper en leg de aardappel-helften met het snijvlak op een met olie ingevette bakplaat.
- Bak de aardappelen in circa 20 minuten gaar en laat ze afkoelen.

Vulling:

- Snijd de gerookte zalm fijn. Snijd de zalm voor de garnering in kleine vierkante stukjes.
- Snipper de ui fijn.
- Snijd de bieslook fijn.
- Rasp de mierikswortel.

Zie blad 2

Aardappeltjes gevuld met gerookte zalm (vervolg)

Bereidingswijze:

Vulling:

- Meng de fijngesneden gerookte zalm, zure room, ui, mierikswortel en bieslook in kom en breng op smaak met zout en peper.

Aardappeltjes:

- Schep met een bolletjes steker wat kruim uit de aardappelen en snijd een dun plakje van de onderkant van de aardappel zodat de aardappelhelften blijven staan.
- Schep een theelepel zalmvulling in de holtes.

Garnering:

- Garneer de aardappeltjes met een vierkantje gerookte zalm, enkele kappertjes, een beetje zalmkaviaar en bieslook.
- Zet ze circa 1 uur in de koeling.

Serveren:

- Leg op elk bord twee halve aardappeltjes.

Eendenborst met salie en sinaasappel

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Eendenborstfilet	1,2 stuks	3 stuks	6 stuks
Saus:			
Sinaasappels (hand)	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Sinaasappels (pers)	2 stuk	2 stuks	4 stuks
Salie	8 blaadjes	20 blaadjes	40 blaadjes
Wijn (witte)	0,2 dl	0,6 dl	1,2 dl
Bouillon (gevogelte)	0,9 dl	2,4 dl	4,8 dl
Aardappelzetmeel			
Grand-marnier	8 cc	20 cc	40 cc
Dressing:			
Olijfolie	16 cc	40 cc	75 cc
Notenolie	16 cc	40 cc	75 cc
Ciderazijn	8 cc	15 cc	25 cc
Frambozenazijn	8 cc	15 cc	25 cc
Honing	1 theelepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Zout en peper			
Garnering:			
Rucola	40 gram	75 gram	100 gram

Materiaal:

Sinaasappelpers	Koude borden	Aluminiumfolie	Koekenpan
Kom	Mes	Snijplank	

Vorbereiding:

Algemeen:

- Pers perssinaasappels uit.
- Verdeel de handsinaasappels in partjes zonder vlies.
- Hak de helft van de salie fijn.

Vlees:

- Snijd met en scherp mes ruiten in de vetkant van de eendenborst
- Bak de eendenborsten aan de velkant zacht aan. Zorg dat het vet dat vrij komt niet het vlees van de eendenborst raakt door het regelmatig te verwijderen. Let op laat het niet verbranden.
- Als het mooi krokant is uitgebakken, bak dan de andere kant van de filets kort aan.
- Leg op elke filet een salieblaadje.
- Pak de eendenborstfilet in aluminiumfolie en laat ze dan 10 minuten rusten.

Zie blad 2

Eendenborst met salie en sinaasappel (vervolg)

Bereidingswijze:

Saus:

- Giet het vet uit de bakpan en roer het aanbaksel los met een scheut witte wijn.
- Voeg vervolgens het sinaasappelsap, de gevogeltebouillon en de rest van de salie toe.
- Laat dit inkoken.
- Maak de saus op smaak maken met de Grand-marnier, zout en peper bind de saus eventueel met aardappelzetmeel.

Dressing:

- Meng voor de dressing alle ingrediënten in een kom.
- Breng de dressing op smaak met zout, peper en honing.

Serveren:

- Snijd de eendenborstfilet in dunne plakken.
- Leg een klein bedje rucola op een bord.
- Besprenkel de rucola met wat dressing en leg hierop de plakjes eendenborstfilet.
- Verdeel de partjes sinaasappel rond de sla.
- Nappeer de saus over de partjes sinaasappel.

Prei-aardappelsoep met spek

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Algemeen:			
Prei	120 gram	300 gram	600 gram
Aardappels (bloemig kokend)	160 gram	400 gram	800 gram
Boter	1,2 eetlepel	3 eetlepels	6 eetlepels
Runderbouillon	0,4 liter	1 liter	2 liter
Spek (doorregen)	4 plakjes	10 plakjes	20 plakjes
Crème fraîche	60 ml	1,5 dl	3 dl
Peterselie	1/16 bosje	1/8 bosje	1/4 bosje
Nootmuskaat			
Zout en peper			

Materiaal:

Warme soepkoppen	Snijplank	Mes	Kookpan
Keukenpapier	Staafmixer		

Vorbereiding:

Soep:

- Maak de prei schoon, was het en snijd er smalle repen van.
- Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 1 cm.
- Snijd de plakjes spek in dunne reepjes, giet er wat kokend water over en laat ze even staan, zodat ze minder zout zijn.
- Was de peterselie, droog het goed, hak het grof.

Bereidingswijze:

Soep:

- Verwarm de boter in een hoge pan.
- Smoor de prei en de aardappelblokjes.
- Giet de runderbouillon erbij en laat het geheel met de deksel op de pan op middelhoog vuur circa 15 minuten koken

Zie blad 2

Prei-aardappelsoep met spek (vervolg)

Bereidingswijze: (vervolg)

Soep: (vervolg)

- Giet de reepjes spek af en laat ze op keuken papier uitlekken.
- Bak ze in een koekenpan op laag vuur knapperig.
- Laat de spekreepjes weer op keukenpapier uitlekken.
- Pureer de aardappelsoep in gedeelten in met een staafmixer.
- Roer de crème fraiche door de soep en breng de soep op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Serveren:

- Schep de aardappelsoep in voorverwarmde koffie kopjes.
- Garneer met de reepjes spek en de peterselie.

Spinazierolletjes met heilbot

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Witte - Heilbotfilet	200 gram	500 gram	1000 gram
Marinades:			
Olijfolie	40 ml	1 dl	2 dl
Limoensap	12 ml	30 ml	60 ml
Mosterd	1 theelepel	2,5 theelepel	5 theelepels
Groente:			
Spinazie (mooie blaadjes)	20 stuks	50 stuks	100 stuks
Limoen	2 stuks	4 stuks	6 stuks
Olijfolie	20 ml	0,5 dl	1 dl
Limoensap			
Zout			
Garnering:			
Wortel	1 stukje	0,5 stuk	1 stuk

Materiaal:

Snijplank	Mes	Koud bord	
-----------	-----	-----------	--

Vorbereiding:

- Snijd de visfilet in zeer dunne plakjes.
- Meng de olie, limoensap, mosterd, zout en peper goed door elkaar
- Marineer de vis circa een uur.
- Was de spinazie en dep het droog.
- Schil de wortel en snijd hem julienne. Blancheer de wortel.
- Haal met een zesteur de schil van de limoen, houd die apart.

Bereidingswijze:

- Meng de olijfolie, limoensap en het zout.
- Marineer de spinazieblaadjes kort in dit mengsel.
- Leg een plakje vis op een plank, bedek dit met wat spinazieblaadjes.
- Rol het op, snijd de zijkanten bij.

Serveren:

- Leg een rolletje op een klein bordje, garneer met worteljulienne en limoenrasp.

Zwezerik in hazelnootsaus met een groentetaartje

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Kalfszwezerik	250 gram	500 gram	1000 gram
Olijfolie	0,8 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Boter	28 gram	70 gram	140 gram
Bloem			
<i>Groentetaartjes:</i>			
Aubergine (kleine)	0,4 stuks	1 stuk	2 stuks
Courgette	0,2 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Pruimtomaat	1 stuk	3 stuks	6 stuks
Olijfolie			
Zout en witte peper			
<i>Saus:</i>			
Hazelnoot	10 gram	25 gram	50 gram
Kalfsjus	1,2 dl	2,5 dl	0,5 l
<i>Garnering:</i>			
Bieslook			

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Mes	Kwastje
Koekenpan	Keukenpapier	Warme borden	

Vorbereiding:

Vlees:

- Zet de zwezerik 3 à 4 uur in koud water met zout.
- Blancheer ze daarna 6 à 7 minuten in kokend water met zout. Laat het afkoelen.
- Trek de vliezen eraf met de punt van een scherp mes, snijd alle zenen en adertjes eruit.
- Snijd de zwezerik in dunne plakjes. Bestrooi ze met zout en peper.
- Bestrooi de zwezerik licht met bloem. Zet in de koeling tot gebruik.
- Verwarm de oven voor op 150°C.

Groentetaartje:

- Snijd de aubergine, courgette en de pruimtomaat in heel dunne plakjes.

Zie blad 2

Zwezerik in hazelnootsaus met een groentetaartje (vervolg)

Saus:

- rooster de hazelnoten in een droge koekenpan.
- Hak ze met een scherp mes grof.
- Kook de kalfsjus in tot er nog 1,5 dl over is (20 personen).

Bereidingswijze:

Groentetaartje:

- Bestrijk de plakken aubergine, courgette en de tomaat met een in olijfolie gedoopt kwastje.
- Leg ze op een bakplaat met een bakmatje. Begin met een plakje aubergine, daarop dakpansgewijs de courgette en daarna de tomaat. Bestrooi het geheel met zout en peper. Leg als laatste een plakje aubergine erop en besprenkel ze daarna met olijfolie.
- Bak de taartjes 6 à 7 minuten in de oven.

Saus:

- Voeg de helft van de hazelnoten bij de ingekookte kalfsjus.

Vlees:

- Verhit de geklaarde boter in een koekenpan.
- Bak de stukken zwezerik rondom bruin.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveren:

- Haal de groentetaartjes van de bakplaat en leg ze op de borden.
- Leg de zwezerik erop, schep de saus ernaast.
- Garneer met 2 sprietjes bieslook.

Kebab van gekruid lamsvlees en pruneaux

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Lamsvlees	200 gram	500 gram	1000 gram
Pruneaux	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Munt	0,2 bosje	0,25 bosje	0,5 bosje
Citroen	0,4 stuk	1 stuk	2 stuks
Satépennen			
Zout en peper			
<i>Marinade:</i>			
Knoflook	0,4 teentje	1 teentje	2 teentjes
Magere yoghurt	0,8 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Olijfolie	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Komijnpoeder	0,4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Koriander (gemalen)	0,4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Paprikapoeder	0,4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Cayennepeper	Snufje	Snufje	Snufje
Citroen	0,4 stuk	1 stuk	2 stuks
Limoen	1 stuk	1 stuks	2 stuks

Materiaal:

Kom	Mes	Snijplank	Plastic folie
Kwast	Warme borden		

Vorbereiding:

Marinade:

- Doe alle ingrediënten voor de marinade in en kom en meng ze.

Vlees:

- Ontvlies het vlees goed en snijd het vlees in stukjes van 2,5 cm dik.
- Schep nu al het vlees in de kom met marinade en schep goed door.
- Dek de kom af met folie. Laat het een uur marinieren
- Hak de munt fijn.

Zie blad 2

Kebab van gekruid lamsvlees en pruneaux (vervolg)

Algemeen:

- Laat de satépennen 10 minuten in water weken.
- Pers de citroen uit
- Snijd de citroen in plakjes voor de spies
- Snijd de limoen in plakjes.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Roer de fijngehakte munt door het lamsvleesmengsel.
- Breng alles op smaak met zout en peper.
- Haal de stukjes vlees uit de marinade.
- Prik ze op de satépennen, vlees - pruneaux - vlees - pruneaux - vlees.
- Prik aan de uiteinden partjes citroen.

Verwerking:

- Verwarm de grillplaat.
- Leg de kebab op de grillplaat en grill ze 8 à 10 minuten.
- Keer ze regelmatig tot het vlees goed bruin is geworden.
- Bestrijk ze met een kwast met wat van de marinade .

Serveren:

- Leg de kebab op een voorverwarmd bordje.
- Garneer met een schijfje limoen.

Warm kaastaartje

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Algemeen:</i>			
Boter	50 gram	125 gram	250 gram
Eieren	1 stuk	3 stuks	6 stuks
Nootmuskaat			
Emmentaler	30 gram	75 gram	150 gram
Brood (wit)	30 gram	75 gram	150 gram
Tomaten	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Sjalotje	0,4 stuk	1 stuk	2 stuks
Knoflook	0,4 teentje	1 teentje	2 teentjes
Suiker	snufje	Snufje	Snufje
Sherryazijn	Scheutje	Scheut	Scheut
Boter om te bakken			
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Basilicum			

Materiaal:

Warme borden	Timbaaltjes	Mixer	Keukenmachine
Kwastje			

Vorbereiding:

Algemeen:

- Scheid de eieren.
- Klop de eierdooiers door de boter. Voeg zout en nootmuskaat toe en klop de massa schuimig.
- Klop het eiwit met een snufje zout stijf.
- Rasp de kaas.
- Haal de korst van het brood en maal het fijn in de keukenmachine.
- Meng de kaas door het broodkruim, (houd wat broodkruim achter voor de timbaaltjes en wat kaas voor de garnering).
- Spatel dit mengsel samen met het eiwit voorzichtig door de botereidooiermassa.
- Beboter de timbaaltjes en strooi er wat broodkruim in.
- Schep de massa in de timbaaltjes (circa $\frac{3}{4}$ vol) en koel ze circa 1 uur.
- Verwarm de oven voor op 180°C.

Zie blad 2

Warme kaastaartjes (vervolg)

Groente:

- Ontvel de tomaten en snijd ze brunoise.
- Hak de sjalot fijn en snijd de knoflook in dunne plakjes.

Bereidingswijze:

Algemeen:

- Bak de taartjes circa 20 minuten in de oven tot ze een mooie bruine kleur hebben.
- Laat ze even rusten en haal ze uit de vorm.

Groente:

- Fruit de sjalotjes en knoflook in wat boter aan, voeg een snufje suiker toe.
- Bak de tomaten kort mee. Breng de massa met zout, peper en sherryazijn op smaak.
- Laat de massa, met de deksel op de pan, kort smoren.

Serveren:

- Maak een spiegel op het bord van het tomatenmengsel.
- Zet het taartje erop en rasp er wat kaas overheen.
- Garneer met een blaadje basilicum.

Kardinaalstaartje

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Eiwitschuim:</i>			
Eiwit	1,6 stuks	4 stuks	8 stuks
Suiker	36 gram	90 gram	180 gram
Oploskoffie	1 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Citroensap	een paar druppels	0,25 eetlepel	0,5 eetlepel
<i>Biscuit:</i>			
Eieren	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Eidooiers	0,75 stuk	1,5 stuk	3 stuks
Suiker	12 gram	30 gram	60 gram
Bloem	12 gram	30 gram	60 gram
<i>Vulling:</i>			
Slagroom	1,5 dl	3,75 dl	7,5 dl
Poedersuiker	20 gram	50 gram	100 gram
Oploskoffie	0,4 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Koffielikeur	0,4 dl	1 dl	2 dl
Gelatine	1 blaadje	2 blaadje	4 blaadjes
<i>Garnering:</i>			
Poedersuiker			

Materiaal:

Bekken	Mixer	Mes	Snijplank
Spatel	Koude borden	Bakblik	Bakmatje
Spuitzak			

Vorbereiding:

Eiwitschuim:

- Ontvet het bekken met wat citroensap.
- Klop het eiwit met de suiker stijf.
- Verwarm de oven voor op 150°C.

Biscuit:

- Klop de eieren, eidooiers en suiker schuimig en spatel de bloem erdoor.

Zie blad 2

Kardinaaltaartje (vervolg)

Bereidingswijze:

Eiwitschuim:

- Bekleed een bakplaat met een bakmatje.
- Neem de helft van de massa, doe dat in een spuitzak en spuit rechthoeken van circa 20 x 8 cm (1 rechthoek is voor 5 personen). Spuit de zijkanten van de rechthoeken ook dicht met het schuim. Gebruik de helft van deze massa.
- Spuit van het overgebleven deel mooie bolletjes op de bakplaat.
- Meng door de andere helft van het eiwit de oploskoffie en spuit bovenop de witte bolletjes nog een bruin bolletje.
- Bak dit 35 minuten op 150°C.

Biscuit:

- Spuit het deeg tussen de rechthoeken.
- Bak het circa 15 minuten in een oven van 150°C en laat het afkoelen.

Vulling:

- Week de gelatine in koud water.
- Klop de slagroom stijf, voeg de suiker beetje bij beetje toe.
- Los de oploskoffie op in de koffielikeur, verwarm het en los de gelatine erin op.
- Spatel de vloeistof door de room en laat het opstijven.

Afwerking:

- Verdeel de vulling over de helft van de rechthoeken. Dek deze af met de overige rechthoeken.
- Zet de taartjes circa 1 uur in de vriezer.
- Snijd er mooie stukjes van.

Serveren:

- Leg de taartjes op een bord, plaats een bolletje bovenop het taartje en garneer met poedersuiker.



1. Aardappel gevuld met gerookte zalm



2. Eendenborst met salie en sinaasappel



3. Prei-aardappelsoup met spek



4. Spinazie rolletje met heilbot



5. Zwozerik in hazelnoot saus



6. Kebab van gekruid lamsvlees



7. Warm kaastaartje



8. Kardinaaltaartje

