

## Maandmenu



juni 2007

Gazpacho van peer

\*\*\*\*\*

Haring met watermeloen

\*\*\*\*\*

Snoekbaarsfilet met aardappelsalade en zalf van artisjok

\*\*\*\*\*

Kwartels met munt-basilicumsaus

\*\*\*\*\*

Trio van kersen

\*\*\*\*\*

Mokka

## Gazpacho van peer

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Gazpacho</b></i>			
Peren (Doyenne du comice, rijpe)	100 gram	250 gram	500 gram
(Sherry) Pedro Ximenez	0.05 dl	0,125 dl	0,25 dl
Olijfolie (groene)	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Citroensap	0,5 eetlepel	1,25 eetlepels	2,5 eetlepels
<i><b>Dressing:</b></i>			
(Sherry) Pedro Ximenez	0,2 dl	0.5 dl	1 dl
Wijnazijn	0,2 dl	0.5 dl	1 dl
<i><b>Garnering:</b></i>			
Peer	0,1 stuk	0,25 stuk	0.5 stuk
Fleur de sel			

### Materiaal:

Snijplank	Schilmes	Koude bekertjes	Staafmixer
Steelpan	Kom		

### Vorbereiding:

#### Gazpacho:

- Schil de peren, haal het klokhuis eruit en snijd ze in kleine blokjes.
- Doe de peer, het citroensap en de olijfolie in een hoge kom.
- Mix het met een staafmixer tot een gladde massa. Voeg de sherry toe. Voeg wat water toe wanneer de massa te dik is.
- Zet de gazpacho tot gebruik in de koeling.

#### Dressing:

- Kook de wijnazijn met de sherry in totdat het een dikke stroop geworden is.

#### Garnering:

- Snijd de peer in zeer dunne plakken (snijmachine, stand 6).

#### Serveren:

- Schep de gazpacho in kleine bekertjes. Napeer wat siroop en groene olijfolie erover. Bestrooi met fleur de sel.
- Steek een plakje peer aan de zijkant van het bekertje.
- Zet de bekertjes op een side plate met en papieren onderzetter.

## Haring met watermeloen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Vis en salade:</i>			
Haring	3 stuks	7,5 stuks	15 stuks
Mon-chou (warme)	80 gram	250 gram	500 gram
Rode biet	1 stuk	0,5 pakje	1 pakje
Suiker	16 gram	40 gram	80 gram
Frambozenazijn	0,4 dl	1 dl	2 dl
Mosselen (gekookte)	32 stuks	80 stuks	160 stuks
Sjalotjes	50 gram	125 gram	250 gram
Sla (gemengde)	0,25 zak	0,5 zak	1 zak
Kervel	0,25 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Zout en peper			
<i>Watermeloengelei:</i>			
Watermeloen	1/8 stuk	0,25 stuk	0,5 stuk
Gelatine	3 blaadjes	7,5 blaadje	15 blaadjes
<i>Vinaigrette:</i>			
Olijfolie (extra)	0,4 dl	1 dl	2 dl
Frambozenazijn	Scheutje	Scheutje	2 scheutjes

### Materiaal:

Koude borden	Zeef	Keukenmachine	Pan
Ovenplaat	Huishoudfolie	Kartel spuitmondje nr. 5	

### Vorbereiding:

#### Vis en salade:

- Maak de haring schoon en verwijder alle graatjes.
- Snijd de haring in reepjes.
- Kruid de Mon-chou met zout en peper. Doe het mengsel in een spuitzak met een kartel spuitmondje nr.5

#### Watermeloengelei:

- Week de gelatine in koud water.
- Snijd de watermeloen in stukken, haal de schil eraf, de pitten eruit en mix de stukken in een keukenmachine.
- Giet de massa door een zeef. Neem 7 dl (voor 20 personen), verhit 3 dl in een pan en los de gelatine hierin op. Voeg de rest van het meloensap toe.
- Bedek een ovenplaat met huishoudfolie.
- Stort de massa op de plaat en bedek het met huishoudfolie. Zet de plaat in de koeling (op de grond).

Zie blad 2

## **Haring met watermeloen (vervolg)**

### **Bereidingswijze:**

#### **Vinaigrette:**

- Meng de olijfolie en de frambozenazijn.
- Breng de vinaigrette op smaak met zout en peper.

#### **Salade:**

- Kook de rode bieten met suiker en frambozenazijn.
- Snijd de bieten brunoise.
- Snipper de sjalotjes.
- Meng de mosselen met de uitjes en de vinaigrette.
- Pluk de kervel.

#### **Serveren:**

- Leg op elk bord 3 reepjes haring. Spuit tussen elk fileetje een streep Mon-chou.
- Snijd de meloengelei in plakjes en leg op elk bord een plakje gelei zodanig dat de vis een stukje bedekt is.
- Schik een krans van sla, rode biet, kervel en mosselen langs de rand van elk bord.

## Snoekbaarsfilet met aardappelsalade en zalf van artisjok

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Aardappels:</b>			
Opperdoeze Ronde	300 gram	750 gram	1500 gram
Spek (gerookt)	50 gram	125 gram	250 gram
Augurken	50 gram	125 gram	250 gram
Peterselie (gehakt)	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Zout en peper			
<b>Vis:</b>			
Snoekbaarsfilet	400 gram	1000 gram	2000 gram
Champignons	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<b>Groente:</b>			
Artisjokken	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Bloem			
Witte wijn	1 dl	2,5 dl	0,5 l
Bouquet garni	100 gram	250 gram	500 gram
Laurierblad	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Peperkorrels	2 stuks	10 stuks	20 stuks
Roomboter	50 gram	125 gram	250 gram
Water	1 liter	2,5 liter	5 liter
Bloem			
Eiwit			
Zout en peper			
<b>Saus:</b>			
Sekt	1 dl	2,5 dl	0,5 l
Visbouillon	1 dl	2,5 dl	0,5 l
Crème fraîche	50 gram	125 gram	250 gram
Room	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Zout en peper			

### Materiaal:

Warme borden	Pan	Koksmes	Snijplank
Frituurpan	Staafmixer	Kwastje	

### Vorbereiding:

#### Aardappelsalade:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Was de aardappels en dep ze droog.
- Pof de ongeschilde aardappels 1 uur in een oven van 180°C.
- Schil ze en prak ze met een vork.
- Snijd de augurken brunoise en hak de peterselie fijn.

Zie blad 2

## **Snoekbaarsfilet met aardappelsalade en zalf van artisjok (vervolg)**

### **Vorbereiding: (vervolg)**

#### **Groente**

- Maak de artisjok schoon en snijd dunne plakjes uit 1 halve artisjok + enkele binnenblaadjes.
- Plet de peperkorrels.
- Kook de rest van de artisjok zachtjes gaar in een pan met water, wijn, bouquet garni en zout.

#### **Saus:**

- Laat de sekt bijna volledig inkoken.
- Voeg de visbouillon samen met de room toe en kook het tot de helft in.

### **Bereidingswijze:**

#### **Aardappelsalade:**

- Snijd het spek brunoise en bak de spekblokjes krokant.
- Voeg de aardappels, augurk en peterselie toe en breng het geheel op smaak met zout en peper.

#### **Groente:**

- Haal de plakjes artisjok door het eiwit en dan door de bloem en frituur ze krokant op 150°C.
- Mix de gegaarde artisjok samen met de helft van de roomboter tot een zalfachtige massa met de staafmixer en breng dit op smaak met zout en peper.

#### **Saus:**

- Voeg de crème fraîche en de rest van de roomboter toe en breng dit op smaak met zout en peper.

#### **Snoekbaarsfilet:**

- Verwarm de oven voor op 50°C.
- Snijd de champignons in dunne plakjes en bestrijk ze met olijfolie, zout en peper.
- Snijd de snoekbaarsfilet in plakjes (3 plakjes p.p.)
- Bestrijk ze met olijfolie en zout en peper.
- Gaar de vis en de champignons circa 15 minuten in de oven.

#### **Serveren:**

- Dresseer de aardappelsalade als een vierkantje op het bord.
- Schik de snoekbaarsfilet en de champignons er dakpansgewijs op.
- Maak een quenelle van de artisjokkenzalf en leg er de artisjokchips bovenop.
- Mix de saus tot schuim met een staafmixer en napeer die over de vis.

## Kwartels met munt-basilicumsaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vlees:</b>			
Kwartel	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Wijn (wit)	0,4 dl	1 dl	2 dl
Groentebouillon	1 dl	2,5 dl	0,5 l
Room	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Munt	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Basilicum	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Boter (geklaard)	15 gram	40 gram	80 gram
Zout en peper			
<b>aardappelpuree:</b>			
Aardappels (Redstar)	200 gram	500 gram	1000 gram
Boter	10 gram	25 gram	50 gram
Eierdooiers	8 gram	20 gram	40 gram
Melk			
<b>Garnituur:</b>			
Druiven (witte, ontveld)	90 gram	180 gram	360 gram
Kervel	0,2 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Bieslook	0,2 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Kerstomaatjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Olijfolie	0,4 dl	1 dl	2 dl
Knoflook	0,4 teentje	1 teentje	2 teentjes
Tijm	0,2 theelepels	0,5 theelepels	1 theelepels
Zout, peper en nootmuskaat			

### Materiaal:

Warme borden	Koekenpan	Koksmes	Braadpan
Hakmes	Zeef	Garde	Pureeknijper
Ijschep			

### Vorbereiding:

#### Vlees:

- Snijd de borstfilets en de boutjes, beide met vel, van de kwartel los.

#### Saus:

- Hak de karkassen klein en zet ze aan in een braadpan met wat boter. Blus af met de wijn.
- Hak de munt en de basilicum fijn.
- Schenk de groentebouillon en de room in de pan en voeg munt en basilicum toe.
- Laat de saus gedeeltelijk inkoken. Zeef de saus en kook hem dan tot de gewenste dikte in.

Zie blad 2

## **Kwartels met munt-basilicumsaus (vervolg)**

### **Vorbereiding (vervolg):**

#### **Garnituur:**

- Was de tomaatjes en droog ze. Hak de tijm en plet de knoflook.
- Doe de olie in een pannetje en leg de tomaatjes in de olie.
- Voeg de tijmblaadjes en de knoflook toe en verwarm het tot circa 60°C.
- Dek het pannetje af en pocheer de tomaatjes circa 45 minuten op een heel laag vuur.
- Haal de tomaatjes uit de olie en laat ze afkoelen.
- Hak de kervel en de bieslook fijn.

#### **Aardappelpuree:**

- Schil de aardappels en kook ze gaar. Pureer ze.
- Verwarm de melk.
- Meng de puree met boter, eidooier en zoveel melk dat een luchtig, niet te natte puree ontstaat.
- Breng de puree op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

### **Bereidingswijze:**

#### **Vlees:**

- Klaar de boter.
- Bak de kwartelborstjes en de boutjes in de geklaarde boter. Bestrooi het vlees met zout en peper.

#### **Saus:**

- Verwarm de saus al kloppend met een garde zachtjes op een klein vuur.

#### **Garnituur:**

- Verwarm de druiven in een pannetje.

#### **Serveren:**

- Schik op elk bord twee boutjes en twee borstfiletjes. Nappeer de saus er rondom heen.
- Garneer met een bolletje aardappelpuree, enkele druiven, een kerstomaat, kervel en bieslook.



## Trio van kersen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Zoethoutijs:</b></i>			
Slagroom	0.5 dl	1.25 dl	2,5 l
Suiker	37 gram	92.5 gram	185 gram
Melk	1,75 dl	4,5 dl	0,9 l
Zoethout	1 stokje	1.25 stokjes	2.5 stokjes
Eierdooiers	0,4 dl	1 dl	2 dl
<i><b>Tom pouce:</b></i>			
Kersensap	0.2 dl	0.5 l	1 l
Agar agar	3,2 gram	8 gram	16 gram
Gelatine	1 blaadje	1.25 blaadjes	2.5 blaadjes
Kirsch	Scheutje	Beetje	Beetje
Suiker	6 gram	15 gram	30 gram
Mascarpone	20 gram	50 gram	100 gram
Eiwit	0,2 stuk	0.5 stuk	1 stuks
Eierdooiers	0,2 stuk	0.5 stuk	1 stuks
Slagroom	0,2 dl	0.5 dl	1 dl
<i><b>Taartbodempje:</b></i>			
Roomboter	50 gram	75 gram	150 gram
Basterdsuiker	15 gram	37.5 gram	75 gram
Ei	5 gram	12.5 gram	25 gram
Bakpoeder	0.5 gram	1.25 gram	2.5 gram
Bloem	45 gram	225 gram	225 gram
Zout	0.5 gram	1.25 gram	2.5 gram
<i><b>Crumbledeeg:</b></i>			
Bloem	10 gram	25 gram	50 gram
Basterdsuiker	6 gram	15 gram	30 gram
Boter (zacht)	6 gram	15 gram	30 gram
Amandelen	8 gram	20 gram	40 gram
<i><b>Clafoutis</b></i>			
Kersen (diepvries)	16 stuks	40 stuks	80 stuks
Eierdooiers	056 stuk	0,75 stuks	1.5 stuks
Eieren	0.5 stuk	1.25 stuks	2.5 stuks
Suiker	13 gram	32 gram	65 gram
Melk	0.5 dl	1.25 dl	2,5d l
Crème fraîche	25 gram	62.5 gram	125 gram
Vanillestokje	0.2 stuk	0.5 stuk	1 stuks
Sinaasappel- en citroenrasp			
<i><b>Gevulde kersen:</b></i>			
Kersen	16 stuks	30 stuks	60 stuks
Marsepein	20 gram	50 gram	100 gram
Eiwit	beetje	5 cc	10 cc
Kirsch	beetje	5 cc	10 cc
<i><b>Sabayon:</b></i>			
Eierdooiers	0,12 dl	0,3 dl	0.6 dl
Suiker	18 gram	45 gram	90 gram
Vanillestokje	0,2 stuk	0.5 stuk	1 stuks
Sekt	0.35 dl	0,875 dl	1.75 dl
<i><b>Marinade:</b></i>			
Port	0,2 dl	0.5 dl	1 dl
Rode wijn	0,1 dl	0,25 dl	0.5 dl
Kirsch	012 dl	0,25 dl	0.5 dl
Dragon	0.5 blaadje	1.25 blaadjes	2.5 blaadjes
Mint	0.5 blaadje	1.25 blaadjes	2.5 blaadjes
Sinaasappel (rasp)			
Aardappelzetmeel			
Suiker			
<i><b>Garnering:</b></i>			
Kersensap			

Zie blad 2

## Trio van kersen (vervolg)

### Materiaal:

Koude borden	Ijsmachine	Glaasjes	Bakvormpjes
Pan	Spatel	Garde	Zeef
Mixer	Spuitzak met kartelmondje	Metalen platte plaat	Huishoudfolie
Rasp	Spuitzak met een heel klein mondje	Kersensnontpitter	

### Vorbereiding:

#### Zoethoutijs:

- Zet de ijsmachine aan.
- Breng de room, melk, suiker en het zoethout aan de kook.
- Klop de eierdooiers los en voeg die toe. Laat het garen op een zacht vuurtje.
- Giet de massa wanneer het begint te binden door een zeef. Laat het afkoelen en schep de massa in de ijsmachine. Draai er ijs van.

#### Tom pouce:

- Week de gelatine in koud water.
- Verwarm een scheutje kirsch en los de gelatine hierin op. Schep dit door de mascarpone. Klop het eiwit met de suiker luchtig.
- Klop de eierdooiers luchtig en voeg dit samen met het eiwit aan de mascarpone toe.
- Klop de room en meng dit met het mascarponemengsel. Doe het over in een spuitzak met kartelmondje en zet het circa 2 uur in de koeling.
- Breng het kersensap aan de kook, bewaar een beetje voor de garnering! Voeg de agar agar toe en laat het even doorkoken.
- Giet dit op een plaat en laat het in de koeling opstijven.

#### Taartbodempje:

- Meng de roomboter, basterdsuiker, zout en ei door elkaar.
- Zeef de bloem en het bakpoeder. Voeg dit toe aan het botermengsel.
- Circa 0,5 uur laten rusten in de koeling.

#### Crumbledeeg:

- Bak de amandelen in een droge koekenpan lichtbruin. Niet te lang anders worden ze bitter!
- Hak ze fijn. Meng de bloem met de basterdsuiker en voeg er de zachte boter(in blokjes en snijd ze met twee messen klein) er door.
- Kneed alles goed door elkaar en voeg de amandelen toe.
- Maak een mooie bal van het deeg, doe het in huishoudfolie en laat het circa 1 uur in de koeling rusten.

### Bereidingswijze:

#### Taartbodempje:

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Verdeel het deeg in het benodigde aantal stukjes. (20 gram p.p )
- Vul de taartvormpjes en bak de taartjes in 8 minuten half gaar.

## **Trio van kersen (vervolg)**

### **Bereidingswijze: (vervolg)**

#### **Clafoutis:**

- Laat de diepvrieskersen goed uitlekken in een zeef.
- Rasp de sinaasappel en de citroen.
- Meng de eierdooiers, eieren, suiker, melk, crème fraîche, sinaasappel- en citroenrasp en het open gesneden vanillestokje. Laat dit 10 minuten staan.
- Haal de merg uit het stokje en voeg dat aan de massa toe.
- Mix het met de staafmixer goed door elkaar.

#### **Taartbodempje:**

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Vul de half gebakken taartjes met de clafoutis en de diepvrieskersen. Gaar het 10 minuten in de oven.

#### **Gevulde kersen:**

- Ontpit de kersen.
- Roer de marsepein met een garde los en voeg een scheutje eiwit en kirsch toe.
- Doe de massa in een spuitzak met een heel klein spuitmondje en vul er de 4 kersen per persoon mee.

#### **Sabayon:**

- Haal het merg uit het vanillestokje.
- Klop de eierdooiers, suiker, merg en de sekt au-bain-marie tot het gaat binden.
- Klop de sabayon koud.

#### **Taartbodempje:**

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Verkruiemel het crumbledeeg op de taartjes en zet ze 8 minuten in de oven.

#### **Tom pouce:**

- Snijd de kersengelei in rechthoekjes van circa 6 x 2 cm (2 per persoon).
- Spuit het mascarponemengsel op de gelei en leg het tweede plakje er boven op.

#### **Marinade:**

- Laat de ingrediënten voor de marinade op een zacht vuurtje trekken.
- Giet het mengsel door een zeef. Bind het licht met aardappelzetmeel.
- Voeg de gevulde kersen toe en verwarm dit tot net onder het kookpunt.

#### **Serveren:**

- Schep vier kersen per persoon met wat marinade in een glaasje. Lepel er wat sabayon op. Zet dat aan de linkerkant van het bord.
- Zet een taartje in het midden van een bord.
- Leg de tom pouce aan de rechterkant. Schuim wat kersensap op met een staafmixer en giet dat over de tom pouce.
- Leg een bolletje zoethoutijs op de lauwwarme taartjes.



1 Gazpacho van peer met PX sherry



2 Haring met watermeloen en rode bieten



3 Snoekbaarsfilet



4 Kwartel met munt-basilicumsaus



5 Trio van kersen

