

Maandmenu



September 2007

Garnalig tomaatje op een salade van geitenkaas en courgette

Romige kerriesoep met mosselen, shii-take en bloemkoolroosjes

Porcini-aardappelgâteau

Eend op Bresse wijze met vijgenpuree, rode bieten met aceto
balsamico en het boutje met honingkruim

Perenbavarois met bitterkoekjesspijs en een salade van rode vruchten
met limoenschuim

Mokka

Mayonaise

Hoeveelheid	1 dl	2,5 dl	5 dl
Ingrediënten			
Eigeel (gepasteuriseerd)	0,1 dl	0,4 dl	0,8 dl
Azijn	0,04 dl	0,1 dl	0,25 dl
Mosterd	0,12 gram	3 gram	7,5 gram
Olie (arachide)	0,8 dl	2 dl	4 dl
Worcestersaus	2 druppels	5 druppels	10 druppels
Zout en peper			

Materiaal:

Bekken	Garde	Litermaat	
--------	-------	-----------	--

Mayonaise:

- Zorg dat alle ingrediënten op keukentemperatuur zijn.
- Meet en weeg de ingrediënten goed af.
- Doe het eigeel, azijn, zout en mosterd in een bekken en klop het met een garde goed door.
- Voeg de olie langzaam, eerst druppelsgewijs, dan in een zeer dun straaltje aan de massa toe, tot alle olie is gebruikt; blijf steeds kloppen.
- Breng het geheel op smaak met peper en worcestersaus.

Tip:

- Is de mayonaise te dik dan kun je deze wat dunner maken door wat water, azijn of citroensap tot te voegen.
- Bewaar de mayonaise op kamertemperatuur in een afsluitbare pot (7 dagen).

Zandtaartdeeg

Hoeveelheid	20 personen
Ingrediënten	
Roomboter (koud)	250 gram
Bloem	375 gram
Suiker	125 gram
Water	2,5 eetlepels

Materiaal:

Bereidingswijze:

Zandtaartdeeg:

- Meng de ingrediënten goed.
- Kneed het 5 minuten
- Laat het even rusten voor verder gebruik.

Garnalig tomaatje op een salade van geitenkaas en courgette

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Garnalen (Hollandse)	120 gram	300 gram	600 gram
Tomaten (Romano)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Geitenkaas	200 gram	500 gram	1000 gram
Courgette	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Olijfolie			
Azijn			
Zure room	0.4 dl	1 dl	2 dl
Mayonaise (zie apart recept)	0.5 dl	1.25 dl	2.5 dl
Boter			
Zout en peper			
Garnering:			
Rozemarijn			

Materiaal:

Snijplank	Mes	Keukenpapier	Koude borden
Meloenboor	Steker 9 cm Ø		

Vorbereiding:

Tomaten:

- Ontvel de tomaten.
- Snijd de kapjes eraf en hol de tomaten uit.
- Kruid ze met zout, peper en azijn.
- Zet ze onder een doek koud weg.

Salade:

- Snijd de courgette met de schil brunoise (5 mm).
- Snijd de geitenkaas brunoise (5 mm).

Mayonaise:

- Maak de mayonaise volgens recept.

Bereidingswijze:

Tomaten:

- Laat de tomaten uitlekken op keukenpapier.
- Meng de garnalen met de mayonaise en de zure room en breng het geheel op smaak met zout en peper.
- Vul de tomaten met de garnalen en zet de kapjes op de tomaten.

Zie blad 2

Garnalig tomaatje op een salade van geitenkaas en courgette (vervolg)

Bereidingswijze: (vervolg)

Salade:

- Meng de courgette met de geitenkaas en breng het op smaak met zout, peper en een beetje azijn.

Garnering:

- Haal de blaadjes rozemarijn van de steeltjes en bak ze even aan in wat boter.
- Steek de naaldjes in de tomaten.

Serveren:

- Neem een steker. Schep de salade erin en zet de tomaat erop.

Romige kerriesoep met mosselen, shii-take en bloemkoolrosjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Soep:			
Mosselen	1000 gram	2000 gram	4000 gram
Wijn (wit, droog)	2,5 dl	4 dl	8 dl
Bloemkool	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Shii-take	120 gram	300 gram	600 gram
Arachideolie			
Kerrievoer	1,25 theelepel	5 theelepels	10 theelepels
Visfond	0,6 l	1,5 l	3 l
Room culinair	1 dl	2 dl	4 dl
Visbouillonpoeder			
Garnering:			
Rode peper (klein)	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Tay soy	Beetje	0,25 bosje	0,5 bosje

Materiaal:

Warme borden	Grote pan	Snijplank	Mes
Metalen staafmixer	Zeef		

Vorbereiding:

Mosselen:

- Was de mosselen goed en kook ze in de wijn tot de schelpen open zijn.
- Neem ze uit de pan. Houd per persoon 3 mosselen in de schelp apart. Haal de rest van de mosselen uit de schelp.
- Giet een deel van het kookvocht op de mosselen die uit de schelp zijn, opdat ze niet uitdrogen.
- Houd de rest van het vocht apart.
- Maak de bloemkool schoon.
- Houd wat kleine roosjes apart, blancheer deze beetgaar.
- Snijd de rest van de bloemkool in kleine stukjes.
- Maak de shii-take schoon.

Garnering:

- Haal de zadjes uit het pepertje en snijd deze ragfijn.
- Snijd de tay soy fijn.

Zie blad 2

Romige kerriesoep met mosselen, shii-take en bloemkoolroosjes (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Bereidingswijze:

Soep:

- Verwarm in een ruime pan een beetje olie en zet hierin de kerriepoeder aan.
- Blus dit af met het mosselvocht en de visfond.
- Voeg de bloemkool en de room culinair toe en laat de bloemkool gaar worden.
- Pureer de soep en zeef hem in een schone pan.
- Breng de soep op smaak met visbouillonpoeder.
- Voeg de shii-take bij de soep en laat ze even meekoken.
- Schep vlak voor het serveren de mosselen en de bloemkoolroosjes door de soep.

Serveren:

- Schep de soep in diepe borden en bestrooi het met de pepertjes en tay soy.

Porcini-aardappelgâteau

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Varkensfilet	100 gram	250 gram	500 gram
Witte kool	0,1 stuk	0.25 stuk	0,5 stuk
Boter	15 gram	30 gram	60 gram
Worteltjes	1 stuks	2 stuk	4 stuks
Porcini	100 gram	250 gram	500 gram
Knoflook	1 teentjes	2 teentjes	4 teentjes
Tijm	1 takje	1 takje	2 takjes
Laurier	1 blaadje	1 blaadje	2 blaadjes
Aardappels	3 stuks	6 stuks	12 stuks
Zout en peper			
Garnering:			
Kervel			
Kerstomaatjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Materiaal:

Kleine warme borden	Bakvormpjes (Silpat)	Snijplank	Mes
Kookpan			

Vorbereiding:

Gâteau:

- Snijd de filet in blokjes.
- Haal de buitenste bladeren van de kool en snijd de rest in heel fijne reepjes.
- Schrap de worteltjes en snijd ze in dunne plakjes. Week de porcini en snijd ze in dunne plakjes.
- Schil de aardappels, snijd ze in dunne plakjes en blancheer ze in water met zout.
- Hak de knoflook fijn.

Garnering:

- Snijd de kerstomaatjes in vier stukjes en maak er zwaluwstaartjes van.

Bereidingswijze:

Gâteau:

- Bak de blokjes filet in wat boter. Roer de worteltjes erdoor en fruit die even aan.
- Voeg de porcini, kruiden en de knoflook toe. Breng het geheel op smaak.
- Gaar het circa 15 minuten in een gesloten pan op een laag vuur.
- Verwarm de oven voor op 180°C. Vet de vormpjes in. Bedek de binnenkant van de vormpjes met plakjes aardappel. Vul de vormpjes op met het groentemengsel.
- Bak de gâteaux circa 30 minuten in de oven.

Serveren:

- Stort de gâteaux op een klein bordje en garneer ze met een takje kervel en een paar zwaluwstaartjes.

Eend op Bresse wijze met vijgenpuree, rode bieten met aceto balsamico en het boutje met honingkruim

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Eend:</i>			
Canette eenden	2 stuks	2 stuks +6 losse bouten	3 stuks + 14 losse bouten
Ganzenvet			
Knoflook	2 teentjes	5 teentjes	10 teentjes
Rozemarijn	2 takjes	5 takjes	10 takjes
Tijm	2 takjes	5 takjes	10 takjes
Zeezout (grof)	5 gram	12.5 gram	25 gram
Peperkorrels	10 stuks	25 stuks	50 stuks
<i>Marinade:</i>			
Knoflook	2 teentjes	5 teentjes	10 teentjes
Uien (kleine)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Rozemarijn	2 takjes	5 takjes	10 takjes
Tijm	2 takjes	5 takjes	10 takjes
Kleurzout	5 gram	12,5 gram	25 gram
Peperkorrels	10 stuks	25 stuks	50 stuks
<i>Vijgenpuree:</i>			
Vijgen (gekonfijte)	65 gram	125 gram	250 gram
Boter	10 gram	25 gram	50 gram
Balsamico (12 jaar oud, wit)	0,35 dl	0.7 dl	1,25 dl
Peper			
<i>Bieten:</i>			
Mini bietjes (rode)	3 stuks	6 stuks	12 stuks
Balsamico (12 jaar oud, rood)			
<i>Amandelnoga:</i>			
Amandelen (geschaafd)	30 gram	75 gram	150 gram
Boter	6 gram	15 gram	30 gram
Suiker	800 gram	190 gram	380 gram
Water	1 eetlepel	1,5 eetlepels	3 eetlepels
Honingkruim:			
Wit brood (oud, zonder korst)	2 sneetjes	5 sneetjes	10 sneetjes
Honing	15 gram	25 gram	50 gram
Boter	40 gram	80 gram	160 gram
Zout en peper			
Saus:			
Vleugeltjes van de eend			
Ganzenvet	0.5 eetlepel	0.75 eetlepel	1,5 eetlepels
Sjalotjes	25 gram	65 gram	125 gram
Knoflook	1 teentje	1 teentje	2 teentjes
Kalfsfond	2 dl	3.25 dl	6,5 dl
Kippenfond	2 dl	3.25 dl	6,5 dl
Honing	1 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Sherryazijn	0,2 dl	0.4 dl	0,8 dl
Boter	30 gram	75 gram	150 gram
Zout en peper			

Zie blad 2

Eend op Bresse wijze met vijgenpuree, rode bieten met aceto balsamico en het boutje met honingkruim (vervolg)

Materiaal:

Warme borden	Koekenpan	Koksmes	Hakbijltje
Keukenmachine	Zeef	IJslepel	

Vorbereiding:

Eend:

- Snijd de borstfilet, bouten en vleugels van de eend.
- De bouten worden gemarineerd; de vleugels gaan in de saus.
- Hak de karkassen in kleine stukken.

Marinade:

- Doe de knoflook, uien, rozemarijn, tijm, kleurzout en peperkorrels in de keukenmachine en maak er een puree van.
- Doe de eendenbouten in de marinade en laat ze 12 uur trekken.
- Spoel de bouten de marinade van de bouten af.
- Konfijt zein ganzenvet op 80°C tot ze gaar zijn ongeveer 4 uur.

Vijgenpuree:

- Haal de steeltjes van de vijgen en pureer ze samen met witte balsamico in de keukenmachine.
- Voeg royaal vers gemalen peper toe.

Bietjes:

- Kook de bietjes gaar. Haal de schil eraf en snijd ze heel klein brunoise.

Amandelnoga:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Rooster de amandelen lichtbruin.

Honingkruim:

- Maal de sneetjes brood in de keukenmachine tot kruim.
- Voeg honing, boter, zout en peper toe en meng alles goed door elkaar.

Saus:

- Maak de sjalotjes en de knoflook schoon en snijd ze klein.
- Bak de vleugeltjes en stukken karkas in ganzenvet en voeg de sjalotjes, knoflook, honing en sherryazijn toe.
- Voeg de kalfsfond, de kippenfond, zout en peper toe en laat de saus tot circa 1/3 deel inkoken.
- Snijd de boter in kleine blokjes en zet die koud weg.

Zie blad 3

Eend op Bresse wijze met vijgenpuree, rode bieten met aceto balsamico en het boutje met honingkruim (vervolg)

Bereidingswijze:

Bietjes:

- Stoof de bietjes in wat druppels rode balsamico en wat boter.

Amandelnoga:

- Kook de suiker met het water op een laag vuur tot een lichtbruine karamel.
- Neem de pan van het vuur en roer de amandelen erdoor.
- Roer de boter door de warme karamel.
- Bestrijk een bakplaat met olie en giet de karamel erop. Laat het afkoelen en breek de noga daarna in stukken.

Saus:

- Zeef de saus, roer er de koude boter door.

Eend:

- Braad de eendenfilets krokant op het vel en even aan de vleeskant.
- Laat ze op een warme plaats circa 15 minuten rusten.
- Bak de boutjes krokant in ganzenvet, bedek ze met honingkruim en gratineer ze onder de salamander tot het kruim goudbruin is.
- Snijd de eendenborsten in tranches.

Serveren:

- Leg een bolletje bietjes op het bord en leg er een boutje bovenop.
- Leg daarnaast een bolletje vijgenpuree en schik hierop de tranches eendenfilet.
- Nappeer het geheel met de saus en garneer met een stukje noga.

Perenbavarois met bitterkoekjesspijs en een salade van rode vruchten met limoenschuim

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Perenpuree:</i>			
Peren (rijpe)	2 stuks	3 stuks	6 stuks
Pocheersiroop	6 dl	1,5 l	3 l
<i>Perenbavarois:</i>			
Likeur (Poîre William)	0.75 eetlepel	1,25 eetlepels	2.5 eetlepels
Perenpuree	80 gram	185 gram	375 gram
Slagroom	0.6 dl	1.5 dl	3 dl
Gelatine	2 blaadjes	5 blaadjes	10 blaadjes
Eiwit	30 gram	75 gram	150 gram
Poedersuiker	25 gram	65 gram	125 gram
<i>Perengelei:</i>			
Pocheersiroop	1,2 dl	3,2 dl	6,4 dl
Gelatine	2 blaadjes	5 blaadjes	10 blaadjes
<i>Bitterkoekjesspijs:</i>			
Bitterkoekjes	50 gram	125 gram	250 gram
Eiwit	8 gram	20 gram	40 gram
<i>Zandtaartdeeg: (zie apart recept)</i>			
Zandtaartdeeg	100 gram	250 gram	500 gram
Frambozenconfiture	2 eetlepels	3 eetlepels	6 eetlepels
<i>Rode vruchtensalade:</i>			
Streng rode bessen	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Aardbeien	100 gram	250 gram	500 gram
Bramen	150 gram	375 gram	750 gram
Blauwe bessen	75 gram	175 gram	350 gram
<i>Frambozensaus:</i>			
Frambozencoulis	1.2 dl	3 dl	6 dl
Suiker	60 gram	150 gram	300 gram
<i>Limoenschuim:</i>			
Eiwit	30 gram	60 gram	100 gram
Limoen	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Poedersuiker	30 gram	60 gram	100 gram

Materiaal:

Koude borden	Keukenmachine	Steker 4 cm Ø	Ringen 4 cm Ø
Bekken	Mixer	Bakplaat	Bakmat
Spuitzak met spuitmondje	Brander		

Zie blad 2

Perenbavarois met bitterkoekjesspijs en een salade van rode vruchten met limoenschuim (vervolg)

Vorbereiding:

Bitterkoekjesspijs:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Maal de bitterkoekjes fijn met de keukenmachine. Meng het spijs met het eiwit.
- Neem een bakplaat met een bakmat en schep een bolletje van de massa op de bakplaat (1 per persoon). Bak de koekjes circa 8 minuten in de oven.

Zandtaartdeeg:

- Rol het zandtaartdeeg uit en steek er rondjes uit (1 per persoon).
- Bak ze circa 10 minuten in de oven.

Perenpuree:

- Schil de peren en verwijder het klokhuis. Pocheer de peren in water met suiker.
- Laat ze uitlekken en pureer ze in de keukenmachine.

Bavarois:

- Week de blaadjes gelatine in koud water. Verwarm de perenpuree, los er de uitgeknepen gelatine in op, laat de puree afkoelen. Roer de likeur door de puree.
- Klop de slagroom lobbij. Klop het eiwit met de poedersuiker tot een stevig schuim.
- Meng de slagroom door de puree en spatel het eiwit door de puree. Zet het koel weg.

Perengelei:

- Week de gelatine in koud water. Verwarm de perensiroop en los de uitgeknepen gelatine er in op. Laat het opstijven in de koeling.

Frambozensaus:

- Breng de frambozenconcoulis met de suiker aan de kook. Laat het even doorkoken. Zet het koel weg en voeg de vruchten toe

Limoenschuim:

- Rasp de limoenen.

Bereidingswijze:

Bavarois-zandtaartdeeg:

- Besmeer de plakjes zandtaartdeeg met de frambozenconfiture. Leg op elk plakje een bolletje bitterkoekjesspijs. Zet de ring over het plakje.
- Schep de bavarois in de ring tot circa 1 cm onder de rand en strijk het glad.

Perengelei:

- Dek de opgesteven bavarois af met de perengelei.

Zie blad 3

Perenbavarois met bitterkoekjesspijs en een salade van rode vruchten met limoenschuim (vervolg)

Limoenschuim:

- Klop het eiwit met de poedersuiker tot een stevig schuim. Spatel de citroenrasp er door. Vul de spuitzak met de massa en zet koud weg.

Serveren:

- Verwijder de ring van de bavarois. Spuit een cirkeltje limoenschuim op de borden. kleur dit met een brander lichtbruin.
- Meng de vruchten met de frambozensaus en schep dit op het schuim.
- Zet de bavarois ernaast.



1 Garnalig tomaatje met geitenkaas



2 Romige kerriesoep met mosselen



3 Porcini-aardappelgâteau



4 Eend op Bresse wijze



5 Perenbavarois en salade van rode vruchten

