

Maandmenu



april 2008

Lauwwarme salade van gerookte parelhoenfilet

Romige basilicumsoep met een gevuld tomaatje

Bladerdeeg gevuld met heilbotfilet vergezeld van
scampi in kreeftenjus

Lamsrugfilet met olijven, geitenkaasstengels, koolrabi en
knoflookbrood

Gekonfijte ananas met boerenyoghurt-kardemomijs

Mokka

Lauwarme salade van gerookte parelhoenfilet

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Filetrolltjes:</i>			
Parelhoenfilet	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Spinazie (wilde of Belgische)	65 gram	150 gram	320 gram
Ketjap			
Gembersiroop			
Zout en peper			
<i>Vinaigrette:</i>			
Frambozenazijn	0,5 eetlepel	1,5 eetlepels	3 eetlepels
Wijnazijn (witte)	0,5 eetlepel	1,5 eetlepels	3 eetlepels
Notenolie	0,1 dl	0,3 dl	0,6 dl
Olijfolie	0,5 dl	1,5 dl	3 dl
Poedersuiker	5 gram	15 gram	30 gram
Ketjap manis	0,5 eetlepel	1,5 eetlepels	3 eetlepels
Gembersiroop			
Zout en peper			
<i>Salade:</i>			
Asperges (groene)	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Peultjes	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Taugé	50 gram	125 gram	250 gram
Shiso (gemixte)	1 bakje	2 bakjes	3 bakjes

Materiaal:

Koude borden	Rookoven	2 eetlepels rookmot	Kookpan
Keukenpapier	Huishoudfolie	Bijltje	Keukentouw
Staafmixer	Kwastje	Zeef	

Vorbereiding:

Filetrolltjes:

- Was de spinazie goed en verwijder de stelen. Blancheer de spinazie kort. Spoel ze met ijskoud water en droog ze met keukenpapier.
- Ontbeen de parelhoenfilets (geef de uitsnijdsels aan de makers van de soep door).
- Bedek de filets met huishoudfolie en sla ze met een bijltje zo plat mogelijk.
- Wrijf de binnenkant in met ketjap en gembersiroop en kruid ze met zout en peper.
- Leg de spinaziebladeren op de filets, rol ze op en bind ze met keukentouw vast.
- Bestrijk het rooster van het rookoventje met olie.

Zie blad 2

Lauwwarme salade van gerookte parelhoenfilet (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Vinaigrette:

- Meng alle ingrediënten, behalve de ketjap, met een staafmixer.

Salade:

- Schil de asperges, snijd ze in drieën. Maak de peultjes schoon. Blancheer de asperges en de peultjes.
- Haal de uiteinden van de taugé. Giet er kokend water op en laat ze uitlekken.
- Doe de groente bij elkaar in een schaal en maak dit aan met een gedeelte van de vinaigrette.

Bereidingswijze:

Filetrollertjes:

- Leg 2 eetlepels rookmot in het rookoventje en leg de bodemplaat hierop. Zet hierop het rooster en leg de parelhoenfilets erop.
- Rook dit circa 30 minuten, Snijd de Filetrollertjes in plakken en houd ze warm.

Vinaigrette:

- Roer de ketjap door de vinaigrette.

Salade:

- Doe de groente bij elkaar in een schaal en maak dit aan met een gedeelte van de vinaigrette.

Serveren:

- Schep wat sla en leg dat midden op een bord. Schik 3 plakjes parelhoenfilet eromheen. Nappeer met wat vinaigrette.

Romige basilicumsoep met een gevuld tomaatje

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Kippenbouillon:</i>			
Soepkip en Vleugels	200 gram	500 gram	1000 gram
Wortel, prei en ui ieder	40 gram	100 gram	200 gram
Tijm	een paar takjes	een paar takjes	een paar takjes
Foelie	0,4 blaadje	1 blaadje	2 blaadjes
Laurier	0,4 blaadje	1 blaadje	2 blaadjes
Kruidnagels	1 stuk	2 stuks	3 stuks
Peperkorrels	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Water	0,8 liter	2 liter	4 liter
Zout en peper			
<i>Soep:</i>			
Kippenbouillon (zie recept hierboven)	0,4 liter	1 liter	2 liter
Wijn (wit)	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Room culinair	1,2 dl	3 dl	6 dl
Sjalotjes	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Basilicumstengels (blaadjes voor de pesto)			
Olijfolie			
Zout en peper			
<i>Pesto:</i>			
Basilicum (blaadjes)	0,3 bosje	1 bosje	2 bosjes
Olijfolie (extra virgine)	0,25 dl	0,5 dl	1 dl
Pijnboompitten	5 gram	15 gram	30 gram
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Pecorino	40 gram	100 gram	200 gram
Zout en peper			
<i>Gevuld tomaatje:</i>			
Tomaten (kleine)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Mozzarella	40 gram	100 gram	200 gram
Olijven	20 gram	50 gram	100 gram
Citroenolie			
<i>Garnering:</i>			
Basilicum	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes

Materiaal:

Warme borden	Kookpan	Schuimspaan	Koekenpan
Keukenmachine	Snijplank	Mes	Passeerdoek
Zeef			

Zie blad 2

Romige basilicumsoep met een gevuld tomaatje (vervolg)

Vorbereiding:

Kippenbouillon:

- Maak de groente schoon en snijd ze grof.
- Doe de kip en de vleugels in een ruim pan. Giet het water erop en laat dit aan de kook komen.
- Schuim het regelmatig af. Voeg de groente en de kruiden toe en laat dit op een laag vuur circa 1,5 uur trekken. Passeer de bouillon door een doek.
- Ontdoe het kippenvlees van de velletjes en botjes en zet het apart.

Basilicumsoep:

- Snijd de sjalotjes en de knoflook fijn en fruit ze in wat olijfolie glazig.
- Blus af met de witte wijn en voeg de kippenbouillon toe. Laat dit tot 2/3 inkoken.
- Voeg de room en de basilicumstelen toe en laat weer tot 2/3 inkoken.

Pesto:

- Rooster de pijn boompitten in een droge koekenpan. Let op niet te lang!
- Maak de knoflook schoon.
- Doe alle ingrediënten, behalve het zout en de peper in een keukenmachine en mix het tot een smeugige massa. Breng het op smaak met zout en peper.

Tomaatjes:

- Snijd een topje van de tomaat en haal het vocht en de zaadjes eruit.
- Snijd de mozzarella en de olijven in kleine stukjes en meng dit.
- Vul de tomaatjes met het mozzarella/olijvenmengsel.
- Giet er wat citroenolie overheen.
- Verwarm de oven voor op 125°C.

Bereidingswijze:

Basilicumsoep:

- Zeef de soep en roer de pesto door de soep.

Tomaatjes:

- Zet de tomaatjes circa 15 minuten in de oven.

Serveren:

- Zet een tomaatje in het midden van een bord. Leg wat kippenvlees op het bord en schep de soep eromheen.
- Garneer met een blaadje basilicum.

Bladerdeeg gevuld met heilbotfilet vergezeld van scampi in kreeftenjus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Bladerdeeg:			
Bladerdeeg	2 plakjes	5 plakjes	10 plakjes
Ei	1 stuk	1 stuk	2 stuks
Vis:			
Heilbotfilets à 80 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Scampi	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Boter			
Olie			
Citroensap			
Zout en peper			
Saus:			
Kreeftenfond	4 dl	1 l	2 l
Tomaat	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Tomatenspuree	1 koffielepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Cognac	4 ml	10 ml	20 ml
Sjalotjes	20 gram	50 gram	100 gram
Olie			
Zout en peper			
Groente:			
Spinazie	200 gram	500 gram	1000 gram
Olie			
Sesamolie			
Zout en peper			

Materiaal:

Warme borden	Snijplank	Koksmes	Kwastje
Vergiet	Koekenpan	Zeef	Wok

Vorbereiding:

Bladerdeeg:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Snijd het plakje bladerdeeg doormidden zodat je 2 stukken van circa 6 x 12 cm krijgt. Klop het ei los en smeer het bladerdeeg hiermee in.
- Leg ze op een bakplaat met bakmatje. Bak ze in de oven in circa 10 à 15 minuten mooi goudbruin.
- Laat ze afkoelen en snijd ze doormidden.

Zie blad 2

Bladerdeeg gevuld met heilbotfilet vergezeld van scampi in kreeftenjus (vervolg)

Vis:

- Dep de heilbotfilets droog en zet ze in de koeling voor later.
- Maak de scampi schoon. Bewaar de schalen.

Saus:

- Maak de sjalotjes schoon, Snijd ze fijn en fruit ze aan in wat olie.
- Voeg de schalen van de scampi toe en fruit ze mee. Voeg de tomatenpuree toe en laat dit ook even mee fruiten.
- Blus het af met de cognac, voeg de kreeftenfond toe. Laat het geheel tot 1/3 inkoken.
- Snijd de tomaten in vieren, haal de zaadlijsten eruit en doe dit bij de fond.
- Snijd de tomaten brunoise en zet ze weg voor later.

Groente:

- Was de spinazie, verwijder de stelen en laat het uitlekken.

Bereidingswijze:

Vis:

- Bak de heilbot zachtjes in wat boter met olie tot ze bijna gaar zijn. Houd ze warm.
- Bak de scampi heel kort in hete olie. Blus af met een paar druppels citroensap.

Saus:

- Passeer de saus en breng hem op smaak met zout en peper. Voeg de blokjes tomaat toe.(brunoise)

Groente:

- Schenk wat olie in een wok en bak de spinazie heel kort. Breng op smaak met een paar druppels sesamolie en zout en peper.
- Laat de spinazie uitlekken.

Serveren:

- Leg het onderste deel van het plakje bladerdeeg op het bord.
- Schep wat spinazie hierop en leg een stukje heilbotfilet op de spinazie.
- Nappeer de saus erop, leg de scampi op het bord.
- Leg ten slotte de andere helft van het bladerdeegplakje er bovenop en nappeer nog wat saus eromheen.

Lamsrugfilet met olijven, geitenkaasstengels, koolrabi en knoflookbrood

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Lamsrugfilet	300 gram	750 gram	1500 gram
Zout en peper			
Kaasstengels:			
Geitenkaas (zachte)	200 gram	500 gram	1000 gram
Bloem			
Ei	1 stuks	3 stuks	7 stuks
Polenta	100 gram	250 gram	500 gram
Paprikaolie:			
Paprika (rode)	0,2 stuk	0.5 stuk	1 stuks
Olijfolie	8 gram	20 gram	40 gram
Zout en peper			
Olijventapenade:			
Olie	24 gram	60 gram	120 gram
Citroentijm	1 takje	2,5 takjes	5 takjes
Olijven (zonder pit)	20 stuks	50 stuks	100 stuks
Kruiden (kervel, peterselie, salie, dragon)	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Gembersiroop	1 eetlepels	2.5 eetlepels	5 eetlepels
Kappertjes	6 gram	15 gram	30 gram
Fleur de sel en zwarte peper			
Groente:			
Koolrabi	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
Wijn (rode)	2 dl	4 dl	8 dl
Sjalot	50 gram	125 gram	250 gram
Honing	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Knoflookbrood:			
Ciabatta	0,4 stuk	1 stuk	2 stuks
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Olijfolie	3 eetlepels	8 eetlepels	16 eetlepels
Peterselie, tijm, marjolein, van elk	0.8 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels

Materiaal:

Warme borden	Kookpan	Snijplank	Mes
Zeef	Keukenmachine	Zeef	Staafmixer
Bolletjessteker	Aluminiumfolie	Keukenpapier	Spuutflesje

Vorbereiding:

Vlees:

- Haal eventueel de vliezen en zenen van het vlees.
- Bestrooi het vlees met peper.

Zie blad 2

Lamsrugfilet met olijven en geitenkaasstengels, koolrabi en knoflookbrood (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Kaasstengels:

- Snijd de kaas met een warm, nat mes in gelijke staafjes (2 per persoon).
- Klop het ei los. Haal de staafjes door de bloem, klop ze af, haal ze dan door het ei en vervolgens door de polenta.

Paprikaolie:

- Pureer de paprika, verwijder het schuim en zeef het. Meng het sap met de olie en klop het met de staafmixer tot een homogene massa en schenk het in een spuitflesje.

Olijventapenade:

- Hak de olijven heel fijn in de keukenmachine. Voeg de olijfolie, kruiden, kappertjes en het gembersap toe.

Groente:

- Snipper de sjalot fijn. Schil de koolrabi. Steek met een bolletjessteker bolletjes uit de koolrabi (6 per persoon).
- Pocheer ze circa 10 minuten in de wijn met honing. Zet weg voor later.

Knoflookbrood:

- Hak de kruiden en de knoflook fijn. Meng de knoflook en de kruiden met de olie.
- Snijd het brood over de lengte in plakken. Smeer de snijkanten van het brood in met de knoflookkruidenolie.

Bereidingswijze:

Knoflookbrood:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Leg de plakken brood op een bakplaat en bak ze circa 10 à 15 minuten.

Vlees:

- Bak het vlees in boter en olie om en om bruin. Wikkel het in aluminiumfolie en laat het circa 5 minuten rusten.

Kaasstengels:

- Bak de kaasstengels in olie goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Groente:

- Fruit de sjalot licht aan in wat boter en verwarm de koolrabi hierin.

Serveren:

- Snijd de lamsfilet in dunne repen. Maak een dun bedje van de olijventapenade. Leg hierop de plakjes lamsfilet. Leg de staafjes kaas op de lamsfilet.
- Schik de bolletjes koolrabi rondom het bord en druppel met een spuitflesje wat paprikaolie op het bord.
- Serveer met een plakje brood.

Gekonfijte ananas met boerenyoghurt-kardemomijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
IJs:			
Boerenyoghurt	0,2 l	0,5 l	1 l
Suiker	160 gram	400 gram	800 gram
Citroensap	0,4 dl	1 dl	2 dl
Kardemompeulen	3 stuks	12 stuks	24 stuks
Tuilebakjes:			
Eiwit	0,8 stuk	2 stuks	4 stuks
Boter	40 gram	100 gram	200 gram
Poedersuiker	50 gram	120 gram	240 gram
Bloem	40 gram	100 gram	200 gram
Zout	mespuntje	mespuntje	mespuntje
Slagroom	beetje	0,5 dl	1 dl
Ananas:			
Ananas	1 stuk	1 stuk	2 stuks
Suiker	60 gram	150 gram	300 gram
Sinaasappelsap	0,4 dl	1 dl	2 dl
Grand Marnier	Scheutje	Scheutje	Scheutje
Sereh	1 stengel	2 stengels	4 stengels
Gember	20 gram	50 gram	100 gram
Spaanse peper	0.2 stuk	0.5 stuk	1 stuks
Steranijs	2 stuks	3 stuks	6 stuks
Garnering:			
Mint	4 topjes	10 topjes	20 topjes

Materiaal:

Koude borden	Snijplank	Mes	Pan met dikke bodem
Kookpan	Vijzel	Sorbetière	Zeef
Staafmixer	Garde	Bakpapier	Borrelglaasje

Vorbereiding:

IJs:

- Kneus de kardemom in de vijzel. Verwarm het citroensap met de kardemom. Laat het even trekken en zeef het daarna.
- Meng met een staafmixer dit mengsel, de yoghurt en de poedersuiker tot een glad mengsel.
- Doe de massa in de sorbetière ijs en draai er ijs van.

Zie blad 2

Gekonfijte ananas met boerenyoghurt-kardemomijs (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Tuilebakjes:

- Zeef de bloem.
- Roer, boter, poedersuiker en een mespuntje zout door elkaar. Voeg het eiwit toe en daarna de bloem. Laat het even rusten.
- Verwarm de oven voor op 170°C.
- Leg wat bakpapier op een bakplaat. Teken wat cirkels op het bakpapier en schep wat van de massa op elke cirkel. Strijk het dun met de bolle kant van de lepel.
- Bak ze met 4 à 5 in de oven tot ze goudbruin zijn.
- Leg de koekjes gelijk over een omgekeerd borrelglaasje en vorm er een bakje van.
- Klop de slagroom stijf.

Ananas:

- Schil de ananas en snijd hem in vieren. Verwijder het hart en snijd de ananas in lange plakken. Leg ze op een bakplaat.
- Maak de Spaanse peper schoon en verwijder de zaadjes. Schil de gember en snijd ze in kleine stukjes. Maak de sereh schoon en snijd ze in stukjes.
- Karameliseer de suiker, blus het af met de sinaasappelsap en de Grand Marnier. Voeg de Spaanse peper, gember, steranijs en sereh toe en laat het koken.
- Giet de massa door een zeef over de ananas.
- Laat dit een paar uur marineren.

Serveren:

- Schep een beetje slagroom op het bord. Zet hierop een tuilebakje.
- Vul het bakje met een bolletje ijs.
- Leg een plak ananas ernaast en nappeer wat marinadevocht op het bord.
- Garneer met een topje mint.



1 Lauwwarme salade van gerookte parelhoen



2 Romige basilicumsoep met gevuld tomaatje



3 Bladerdeeg gevuld met heilbotfilet



4 Lamsfilet met olijven, geitenkaasstengel en knoflookbrood



5 Gekonfijte ananas met boerenyoghurt-kardemomijns

