

Maandmenu



November 2009

Gerookte hazerugfilet op een salade
met Hollandse-mosterddressing

Wilde-spinazie-knoflooksoep
in een tortilla

Heilbotfilet met schubben van bleekselderij
op dragonsaus en ravioli van mosselen

In Noilly Prat gepocheerde geroosterde duivenfilet
met mousseline van suikermaïs en kruidensaus

Bananentimbaaltje met exotische vruchten
en chocolade-rumijs

Mokka

Gerookte hazenrugfilet op een salade met Hollandse-mosterddressing

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Hazenrugfilet	3 stuks	8 stuks	16 stuks
Olijfolie	1 eetlepel	2.5 eetlepel	5 eetlepels
<i>Salade:</i>			
Rode bieten (gekookte)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Sjalotje	1 stuk	2.5 stuk	5 stuks
Ontbijtspek	50 gram	125 gram	250 gram
Granny Smith	0.6 stuk	1.5 stuk	3 stuks
Citroen	0,5 stuk	0.5 stuk	1 stuk
<i>Vinaigrette</i>			
Azijn	1 eetlepel	2.5 eetlepel	5 eetlepels
Olie	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Peper uit de molen			
<i>Dressing:</i>			
Grove mosterd	1 eetlepel	2.5 eetlepel	5 eetlepels
Wijnazijn	1 eetlepel	2.5 eetlepel	5 eetlepels
Notenolie	1 eetlepel	2.5 eetlepel	5 eetlepels
Arachideolie	1 eetlepel	2.5 eetlepel	5 eetlepels
<i>Garnering:</i>			
Veldsla	20 blaadjes	50 blaadjes	100 blaadjes

Materiaal:

Rookoventje	Snijplank	Koksmessen	Litermaat
Bekken	Koekenpan	garde	slacentrifuge
Appelboor	Pommes parisiennes boor		

Vorbereiding:

Salade:

- Snijd de rode bietjes in niet te fijne julienne.
- Schil de appel en boor er met een pommes-parisiennes-boor per persoon 5 kleine balletjes uit. Blancheer ze 2 minuten in kokend water met citroensap. Houd ze apart.
- Snipper de sjalotjes en het ontbijtspek in kleine reepjes.
- Bak de reepjes spek in een koekenpan snel krokant en laat ze enigszins afkoelen.
- Doe de bietjes, sjalotjes en spekjes in een bekken.

Zie blad 2

Gerookte hazenrugfilet op een salade met Hollandse-mosterddressing (vervolg)

Garnering:

- Was de veldsla zorgvuldig en droog de blaadjes in de slacentrifuge.

Bereidingswijze:

Vinaigrette:

- Meng de azijn en de olie en wat peper uit de molen tot een vinaigrette
- Giet deze over de bietjessalade.

Vlees:

- Verhit de olijfolie in een koekenpan en schroei hierin de hazenrugfilets rondom dicht.
- Doe ze over in een rookoventje en rook ze in circa 5 minuten rosé.
- Bestrooi ze daarna met weinig zout

Dressing:

- Vermeng de azijn met de mosterd en voeg, al roerend, druppelsgewijs de noten- en de arachideolie toe.
- Verwarm de dressing voorzichtig tot die lauwwarm is.

Serveren:

- Leg in het midden van een enigszins verwarmd bord een bergje salade.
- Snijd de hazenrugfilet in dunne aiguillettes (over de lengte gesneden reepjes); 5 per persoon.
- Leg deze aan de voorzijde van het bord (naar de gast toe).
- Nappeer de hazenrugfilet met de lauwwarme mosterddressing en leg aan de andere zijde van het bord een mooie toef veldsla.
- Garneer het gerecht met de appelballetjes.

Wilde-spinazie-knoflooksoep in een tortilla

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Voor de bakjes:</i>			
Tortilla	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Olijfolie	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
<i>Voor de soep:</i>			
Olijfolie	3 eetlepels	7 eetlepels	15 eetlepels
Knoflook	3 teentjes	9 teentjes	18 teentjes
Wilde spinazie (schoongemaakt)	400 gram	1000 gram	2000 gram
Kippenbouillon	4 dl	10 dl	20 dl
Amandelknippers	60 gram	150 gram	300 gram
Zure room	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Zout, peper, worcestersaus			
<i>Garnering:</i>			
Amandel knippers	10 gram	25 gram	50 gram

Materiaal:

Oven	Oven schaaltes 2 maten	Snijplank	Koksmes
Pan	Kwastje	Grote koekenpan of wok	Keukenmachine of staafmixer
borden			

Vorbereiding:

Bakjes:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Bestrijk de tortilla's aan beide kanten met wat olijfolie.
- Doe ze in een ovenschaaltje.
- Druk er een kleiner bakje in.
- Bak de tortilla's in ca. 15 minuten lichtbruin en knapperig. Haal na ± 8 minuten het kleinere bakje eruit. Houd het bakproces goed in de gaten!

Soep:

- Rooster de amandelen en laat ze afkoelen.
- Houd een gedeelte apart voor garnering en hak de rest fijn in de keukenmachine.
- Was de spinazie en verwijder de stelen
- Maak de knoflook schoon en hak ze fijn.

Zie blad 2

Wilde spinazieknoflook soep in een tortilla (vervolg)

Bereidingswijze:

Soep:

- Verhit de olijfolie in een grote koekenpan of wok
- Bak daarin op hoog vuur even de gehakte knoflook aan.
- Voeg de spinazie toe en bak al omscheppend tot die geslonken is en het vocht verdampt is.
- Breng de kippenbouillon aan de kook in een pan.
- Doe er het spinaziemengsel, de gemalen amandelen en op het laatst de zure room bij.
- Pureer de soep met de metalen staafmixer en wrijf hem door een bolzeef.
- Breng op smaak met peper en zout en enkele druppels worcestersaus.

Serveren:

- Zet de gebakken tortillabakjes op grote diepe borden.
- Schenk de soep in de bakjes.
- Garneer met enkele geroosterde amandelen.
- Dien de soep meteen op.

Heilbotfilet met schubben van bleekselderij op dragonsaus en ravioli van mosselen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Heilbot:</i>			
Bleekselderij	1.4 stengels	3.5 stengel	7 stengels
Heilbotfilet à 80 gram	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Citroen	0.2 stuk	0.5 stuk	1 stuk
Selderijpuree (zie recept)	1 eetlepels	2.5 eetlepels	5 eetlepels
Witte wijn	5 ml	12.5 ml	25 ml
Visfond	5 ml	12.5 ml	25 ml
Boter			
Zout / witte peper			
<i>Ravioli:</i>			
Mosselen	800 gram	1400 gram	2800 gram
Olijfolie			
Mirepoix van sjalotjes, venkel, bleekselderij	200 gram	350 gram	700 gram
Knoflook	0.3 teentje	0.75 teentje	1.5 teentje
Dragon	0.7 takje	1.75 takjes	3.5 takjes
Citroentijm	0.7 takje	1.75 takjes	3.5 tkajes
Noilly prat	0.7 dl	1.75 dl	3.5 dl
Witte wijn	1.75 dl	4.4 dl	8.75 dl
Visfond	1.75dl	4.4 dl	8.75 dl
Koude visfarce (zie recept)	70 gram	175 gram	350 gram
Pastadeeg (zie recept)	70 gram	175 gram	350 gram
Pesto	0.7 theelepel	1.75 theelepel	3.5 theelepels
Fijn gehakte kruiden (platte peterselie kervel, tijm citroenmelisse, basilicum)	0.7 eetlepel	1.75 eetlepel	3.5 eetlepels
Water	0.6 eetlepel	1.5 eetlepels	3 eetlepels
Griesmeel			
Olijfolie	0.6 eetlepel	1.5 eetlepel	3 eetlepels
<i>Dragonsaus</i>			
Kookvocht van de mosselen	3 dl	7.5 dl	15 dl
Dragon	3 takjes	7.5 takjes	15 takjes
Noilly prat	1 dl	2.5 dl	5 dl
Saffraan	paar draadjes	paar draadjes	paar draadjes
Bindmiddel	0.5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Koude boter in klontjes	100 gram	250 gram	500 gram
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Tomaten	1stuk	2stuks	4stuks
Dragonblaadjes			

Zie blad 2

Heilbotfilet met schubben van bleekselderij op dragonsaus en ravioli van mosselen (vervolg)

Materiaal:

Pannen	Snijplank	Koksmes	Pasta machine
Keukenmachine	Snijmachine	borden	

Vorbereiding:

Ravioli

- Maak het pastadeeg(zie recept)

(mosselen):

- In een pan wat olijfolie verhitten en daarin de mirepoix met knoflook aanbakken.
- Dragon en tijm toevoegen goed omroeren.
- Noilly prat, witte wijn en visfond toevoegen en het mengsel aan de kook laten komen.
- De mosselen toevoegen
- Alles laten koken tot alle mosselen open zijn.
- Mosselen uit de schelp halen.
- Het kookvocht zeven en 3 dl (**voor 4 personen**) ervan afmeten voor de dragonsaus.
- De mosselen in de rest van het vocht laten afkoelen.
- Per persoon 2 à 3 mosselen apart houden voor garnering.

(vulling)

- In een koud bekken (eventueel op ijs) de visfarce, fijn gesneden kruiden, pesto en de rest van de mosselen goed mengen
- Met zout en peper op smaak brengen.
- Het mengsel op aluminiumfolie storten en tot een rol van 4 cm doorsnee draaien.
- De rol in de diepvries laten aanvriezen.

Saus:

- Mosselkookvocht met de dragontakjes tot de helft in laten koken en vervolgens zeven.
- De Noilly Prat met de saffraan ook tot de helft laten inkoken.
- Aan het gereduceerde mosselkookvocht toevoegen.

Heilbot:

- De bleekselderijstengels in schijven van ongeveer 1.5 mm snijden (de schubben).
- De schijfjes 30 seconden blancheren in ruim water met zout.
- Meteen daarna in ijswater laten afkoelen.
- Apart houden tot gebruik.

Zie blad 3

Heilbotfilet met schubben van bleekselderij op dragonsaus en ravioli van mosselen (vervolg)

Bereidingswijze:

Ravioli:

- De farce uit de diepvries halen en verdelen in de benodigde porties t.b.v. de ravioli's (1 per persoon).
- Het pastadeeg dun uitrollen. Voor 4 personen heb je 2 vellen van 24 x 24 cm nodig; voor 10 personen 2 vellen van 60 x 24 cm en voor 20 personen 4 vellen van 60 x 24 cm.
- Op de helft van de pastavellen porties farce leggen (1 per persoon). Houd er daarbij rekening mee, dat je ravioli's van 9 cm doorsnee moet maken, dus de hoopjes farce niet te dicht bij elkaar leggen.
- Rondom de farce het deeg dun bestrijken met water.
- Een vel pastadeeg hierop leggen en met een steker van 9cm ravioli's uitsteken.
- Langs de randen goed aandrukken.
- De ravioli met tarwegriesmeel bestrooien en op bakpapier in de koeling leggen.
- Kort voor het serveren de ravioli in ruim kokend water met zout en wat olijfolie 3 tot 4 minuten garen.

Heilbot:

- Oven voorverwarmen op 170°C
- De heilbotfilets met zout, witte peper en wat citroensap insmeren.
- De bovenkant dun met selderijpuree bestrijken en daarop de schubben rangschikken.
- De filets in een beboterde schaal leggen; witte wijn en visfond eromheen gieten.
- De vis in ongeveer 7 minuten garen.

Saus:

- Met bindmiddel de saus licht binden en de koude boter erdoor kloppen.
- Met zout en peper op smaak brengen.
- Kort voor het serveren de saus verwarmen en opschuimen.

Garnering:

- Van de tomaten de zaden en zaadlijsten verwijderen.
- De tomaten in zwaluwstaartjes snijden (per tomaat 10)

Serveren:

- De vis in het midden van een warm bord leggen.
- De saus eromheen scheppen.
- De ravioli aan een kant van de vis leggen.
- Garneren met tomaat, de apart gehouden (en verwarmde mosselen) en de fijngeknipte dragonblaadjes.

Selderijpuree, visfarce en pastadeeg

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Selderijpuree:</i>			
Knolselderij	100 gram	250 gram	500 gram
Sap van citroen	0.2 stuk	0.5 stuk	1 stuk
Zout			
Boter	25 gram	62.5 gram	125 gram
<i>Visfarce:</i>			
Snoekbaarsfilet	50gram	125 gram	250 gram
Zout			
Tabasco druppels	1 druppel	2 druppels	4 druppels
Room	0.20dl	0.65 dl	1.25 dl
Sherry	0.25 dl	0.6 dl	1.2 dl
Sap van citroen	scheutje	0.25 stuk	0,5 stuk
<i>Pastadeeg:</i>			
Meel ("de cecco" farine di semola)	80 gram	200 gram	400 gram
Eieren	48 gram	120 gram	240 gram
Olijfolie	1 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Zout	een beetje	0.5 theelepel	1 theelepel

Materiaal:

Keukenmachine	Kookpan	Pasta machine of deegroller	Snijplank
Koksmes	Zeef	Litermaat	Weegschaal
vergiet			

Bereidingswijze:

Selderijpuree:

- Knolselderij schillen en in kleine blokjes snijden en meteen in water met citroensap leggen.
- Water met zout en citroensap aan de kook brengen en daarin de selderij gaar koken.
- Afgieten en in een schone handdoek uitdrukken.
- De selderij in de keukenmachine met de boter pureren.
- De puree door een zeef wrijven en met zout op smaak brengen
- Bewaren tot gebruik.

Zie blad 2

Selderij puree Visfarce en Pastadeeg (vervolg)

Visfarce:

- De vis in stukken snijden en met zout en tabasco kruiden.
- De vis en de room apart 30 minuten in de diepvries leggen.
- Daarna de vis 10 tot 20 seconden in de keukenmachine pureren.
- De helft van de room toevoegen en de massa kort pureren.
- Vervolgens de rest van de room toevoegen en alles tot een glanzende gladde farce mixen.
- De farce door een zeef wrijven en met sherry, citroensap en zout op smaak brengen
- Bewaren tot gebruik.

Pastadeeg:

- Doe het meel in een kom en maak in het midden een kuiltje.
- Doe de eidooiers, de olijfolie en het zout in het kuiltje.
- Kneed van deze ingrediënten een soepel deeg zonder daarbij extra bloem te gebruiken.
- Het deeg mag niet meer aan de handen plakken en moet fluweelzacht aanvoelen.
- Maak van het deeg een bol en verpak die in huishoudfolie.
- Leg hem minimaal 30 minuten in de koeling
- Bewaren tot gebruik.

In Noilly Prat gepocheerde geroosterde duivenfilet met mousseline van suikermaïs en kruidensaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Duivenfilet en kruiden saus:</i>			
Duivenborstfilet	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Zout			
Peper			
Noilly Prat	2,5 dl	3,75 dl	7 dl
Riesling Ruppertsberger	2,5 dl	3,75 dl	7 dl
Kervel	0.5 bosje	1 bosje	2 bosjes
Foelie	1 gram	2 gram	4 gram
Steranijs	1 gram	2 gram	4 gram
Platte peterselie	1/8 bosje	1/4 bosje	1/2 bosje
Lavas	1/8 bosje	1/4 bosje	1/2 bosje
Gembersiroop	1,5 eetlepel	3 eetlepels	6 eetlepels
Gevogeltefond	1.5 dl	3 dl	6 dl
Crème fraîche	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
<i>Mousseline:</i>			
Maïs uit blik	125 gram	300 gram	600 gram
Boter	5 gram	10 gram	20 gram
Groente bouillon	0,25 dl	0.5 dl	1 dl
Crème fraîche	40 gram	100 gram	200 gram
Noilly Prat	0,25 dl	0.5 dl	1 dl
Zout en peper suiker			
<i>Polenta:</i>			
Sjalotjes	0.25 stuk	0.5 stuk	1 stuk
Boter	10 gram	25 gram	50 gram
Noilly Prat	0.2 dl	0.5 dl	1 dl
Witte wijn	0.2 dl	0.5 dl	1 dl
Gevogelte bouillon	2 dl	5 dl	10 dl
Polenta	100 gram	250 gram	500 gram
Zout en peper			
Nootmuskaat			
Geraspte Parmezaanse kaas	40 gram	100 gram	200 gram
olie			
<i>Minigroenten</i>			
Mini worteltjes (met het groen eraan)	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Mini maïskolfjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Groentebouillon			
Boter + wat extra	20 gram	50 gram	100 gram
Aceto balsamico	0.4 dl	1 dl	2 dl

In Noilly Prat gepocheerde geroosterde duivenfilet met mousseline van suikermaïs en kruidensaus (vervolg)

Materiaal:

Snijplank	Koksmes en fileermes	Litermaat	Vacumeer zakjes
Vacumeer machine	Kookpan	Zeef	Grillplaat
keukenmachine			

Vorbereiding:

Duif en kruidensaus:

- De duivenfilets uitsnijden, met zout en peper kruiden en per twee in een vacumeerzakje doen.
- Noilly Prat, Riesling, kervel, foelie en steranijs over de zakjes verdelen en vervolgens vacumeren.
- In waterbad van ongeveer 80°C ongeveer 20 minuten zacht garen.
- De filets 5 tot 10 minuten in de zakjes laten rusten.

Mousseline van suikermaïs:

- De maïs in een zeef laten uitlekken en met wat boter, bouillon en de Noilly Prat in een pan verhitten.
- De maïs in de keukenmachine pureren.
- Geleidelijk de rest van de bouillon en crème fraiche toevoegen.
- De massa door een fijne zeef wrijven.

Polenta

- De sjalotjes fijn hakken.
- Sjalotjes in de boter aanzweten; met Noilly Prat en witte wijn blussen.
- De gevogeltebouillon toevoegen en de polenta erdoor roeren en aan de kook brengen.
- De polenta al roerend garen; ongeveer 4 minuten.
- De polenta daarna op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.
- De geraspte kaas erdoor roeren en de massa op een met bakpapier beklede bakplaat storten.
- Polenta gelijkmatig uitstrijken (ongeveer 2 cm dik) en laten afkoelen

Mini groenten:

- De mini worteltjes gelijkmatig tourneren; een stukje groen eraan laten.
- De worteltjes ongeveer 3 minuten blancheren en meteen in ijswater leggen
- De minimaïskolfjes 4 à 5 minuten blancheren en vervolgens in ijswater leggen.

Zie blad 3

In Noilly Prat gepocheerde geroosterde duivenfilet met mousseline van suikermaïs en kruidensaus (vervolg)

Bereidingswijze:

Duif en kruidensaus:

- Filets uit de zakjes halen en om en om heel even aanbakken.
- In aluminiumfolie wikkelen en warm houden.
- Het braadvocht uit de zakjes in een pan zeven en laten inkoken.
- Van de verse kruiden (lavas en platte peterselie) enkele blaadjes voor garnering apart leggen.
- De rest van de kruiden fijn hakken.
- Het gereduceerde braadvocht aan het gevogeltefond toevoegen.
- Deze saus aan de kook brengen; de saus eventueel binden met bijv. rouxkorrels.
- De crème fraîche en de gembersiroop door de saus roeren.
- Fijn gehakte kruiden aan de saus toevoegen
- Kort voor het uitserveren de filets met wat saus glaceren.

Mousseline van suikermaïs:

- De mousseline verwarmen en laten indikken.
- Kort voor het serveren met Noilly Prat, zout, peper en suiker op smaak brengen.

Polenta

- De afgekoelde polenta in gelijke rechthoekige staafjes snijden (1 per persoon).
- Kort voor het serveren de staafjes in een geoliede koekenpan rondom braden.

Mini groenten:

- Kort voor het serveren de worteltjes in wat water, zout, boter en azijn glaceren.
- De mini maïskolfjes over de lengte doormidden snijden en in een koekenpan braden.
- Met boter bestrijken en licht zouten.

Serveren:

- De filets kort met de brander bruineren.
- Op een warm bord een smalle spiegel van de mousseline maken.
- Daarop een duivenfilet leggen.
- Het polentastaafje leggen voor het vlees leggen.
- Aan weerskanten hiervan de worteltjes en halve maïskolfjes leggen.
- De saus per persoon apart serveren in een klein kommetje.

Bananentimbaaltje met exotische vruchten en melkchocolade-rumijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Bananentimbaaltjes:</i>			
Boter	43 gram	113 gram	215 gram
Suiker	45 gram	113 gram	225 gram
Eidooiers	30 gram	75 gram	150 gram
Geschilde banaan	125 gram	313 gram	625 gram
Geroosterd amandelschaafsel	25 gram	63 gram	125 gram
Chocoladehagelslag (puur)	20 gram	50 gram	100 gram
Maïzena	10 gram	25 gram	50 gram
Eiwit	45 gram	113 gram	225 gram
Citroen	0,25 stuk	0.6 stuk	1.25 stuk
Boter en suiker voor de vormpjes			
<i>Exotische vruchten:</i>			
Ananas	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Mango	0.25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Banaan	0.25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Kiwi	0.25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Passievruchten	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Granaat appel	0.5 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Sinaasappel	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Suiker	12 gram	30 gram	60 gram
<i>Melkchocolade-rumijs:</i>			
Melk	1,25 dl	3,2 dl	6.25 dl
Slagroom	125 gram	313 gram	625 gram
Suiker	35 gram	87,5 gram	175 gram
Melkchocolade	50 gram	125 gram	250 gram
Bruine rum	0.25 dl	0,63 dl	1.25 dl
<i>Rumsabayon:</i>			
Eidooiers	20 gram	50 gram	100 gram
Moscato d'Asti	0,15 dl	0,3 dl	0.6 dl
Bruine rum	scheutje	0,15 dl	0.3 dl
Suiker	12 gram	30 gram	60 gram
<i>Garnering:</i>			
Baby ananas	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
muntblaadjes	4 topjes	10 topjes	20 topjes

Zie blad 2

Bananentimbaaltje met exotische vruchten en melkchocolade-rumijs (vervolg)

Materiaal:

Bekken	Garde	Staafmixer	Timbaatje
Slee(voor warmwaterbak)	Oven	IJsmachine	Koude borden

Vorbereiding:

Bananentimbaaltjes:

- Roer de boter en de helft van de suiker schuimig.
- Voeg de eidooiers toe en klop het mengsel goed schuimig.
- Pureer de bananen met het citroensap in de keukenmachine.
- Spatel de puree samen met de amandelen en de maïzena door de bananenmassa.
- Klop de eiwitten met de resterende suiker stijf en spatel die door het bananenmengsel.
- Meng de hagelslag erdoor.

Exotische vruchten:

- Schil de ananas.
- Pers de sinaasappel uit.
- Snijd ananas in kleine blokjes.
- Schil de mango, banaan en kiwi en snijd ze ook in kleine blokjes.
- Karamelliseer de suiker; blus af met de inhoud van de passievruchten en het sinaasappelsap.
- Laat de saus afkoelen.

Melkchocolade-rumijs:

- Breng de melk samen met de slagroom en de suiker aan de kook.
- Voeg de melkchocolade en de rum toe en roer tot de chocolade is gesmolten en alles goed is vermengd.
- Laat het mengsel goed afkoelen en draai er ijs van

Zie blad 3

Bananentimbaaltje met exotische vruchten en melkchocolade-rumijs (vervolg)

Bereidingswijze:

Bananentimbaaltjes:

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Vul de hoge ovenbak met 1 liter lauw water.
- Vet de timbaalvormpjes goed in met de boter en bestrooi ze met suiker.
- Vul de vormpjes en plaats ze ongeveer 14 minuten in het waterbad in de oven.

Ananaships:

- Snijd de ananas met schil op de snijmachine (stand 8).
- Droog de schijfjes in de oven op 100°C tot ze bijna droog zijn.
- Haal ze van de bakplaat en laat ze afkoelen.

Exotische vruchten:

- Meng de saus door de kleingesneden vruchten.
- Voeg de granaatappelzaden toe aan het vruchtenmengsel.

Sabayon:

- Meng alle ingrediënten voor de sabayon en klop ze au bain Marie schuimig.

Serveren:

- Schep de sabayon in het midden van de borden.
- Verdeel daarop het fruitmengsel.
- Leg een bolletje ijs aan de ene kant ernaast.
- Stort de timbaaltjes en leg aan de andere kant naast het fruit een timbaaltje.
- Garneer met de ananaships en muntblaadjes



1 Gerookte hazerugfilet met mosterddressing



2 Wilde –spinazie-knoflooksoep in een tortilla



3 Heilbotfilet en ravioli van mosselen



4 In Noilly prat gepocheerde duivenfilet



5 Bananentimbaaltjes met exotische vruchten en chocolade-rumijs

