

## Maandmenu



Oktober 2009

Gestoomde mosselen op een groentetaartje met groene crème en karnemelkschuim.

\*\*\*\*\*

Roomsoep van gerookte paling

\*\*\*\*\*

Gebraden kwartel in appel met honing

\*\*\*\*\*

Varkensnootjes met pruimen  
en mini ratatouille

\*\*\*\*\*

Chocolade-korianderstrudel met passievruchtenmascarpone  
en cacao-gembersorbet

\*\*\*\*\*

Mokka

## Gestoomde mosselen op een groentetaartje met groene crème en karnemelkschuim.

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Mosselen:</b></i>			
Mosselen	40 stuks	80 stuks	160 stuks
Knoflook	2 teentjes	4 teentjes	8 teentjes
Koriander	8 blaadjes	20 blaadjes	40 blaadjes
Witte wijn	1 dl	2,5 dl	5 dl
Olijfolie			
<i><b>Crème van groene kool:</b></i>			
Groene kool	½ stuk	1 stuk	1 ½ stuk
<i><b>Taartje:</b></i>			
Winterwortel	1 stuk	2 stuks	3 stuks
Prei	1 stuk	2 stuks	3 stuks
Ui	1 stuk	2 stuks	3 stuks
<i><b>Karnemelkschuim:</b></i>			
Boerenkarnemelk	0,3 dl	0.75 dl	1.5 dl
Slagroom	0,15 dl	.375 dl	0,75 dl
Mierikswortel	0.4cm	1 cm	2 cm
<i><b>Rouille:</b></i>			
Mayonaise	0.5 dl	1.25 dl	2.5 dl
Knoflook	0.5 teentje	1.25 teentje	2,5 teentje
Saffraan	3 draadjes	7.5 draadjes	15 draadjes
Sinaasappelsap	0,25 dl	.625 dl	1,25 dl
<i><b>Garnering:</b></i>			

### Materiaal:

Snijplank	Mes	Ruime pan met deksel	zeef
rasp	steker		

### Vorbereiding:

#### Mosselen:

- Spoel de mosselen in ruim koud water en verwijder beschadigde exemplaren.
- Maak de knoflook schoon.

#### Crème van groene kool:

- Snijd de nerf uit de kool en snijd de rest in stukken.

#### Taartje:

- Maak de wortel, prei en ui schoon.
- Snijd ze in zeer fijne brunoise.

Zie blad 2

## **Gestoomde mosselen op een groentetaartje met groene crème en karnemelkschuim. (vervolg)**

### **Bereidingswijze:**

#### **Mosselen:**

- Plet de knoflook en fruit die aan in de hete olijfolie.
- Voeg de mosselen en koriander toe en blus af met de witte wijn.
- Stoom de mosselen onder een deksel tot ze allen open zijn.
- Neem de mosselen uit hun schelp, verwijder de baard en houd de schelpen apart.
- Zeef het kookvocht en houd dit ook apart.

#### **Crème van groene kool:**

- Kook de groene kool gaar in gezouten water
- Draai de kool samen met het mosselkookvocht in de magimix tot een gladde massa.
- Wrijf die door een zeef en breng op smaak.

#### **Taartje:**

- Zweet de brunoise van wortel, prei en ui aan in olijfolie tot die beetgaar is.
- Breng op smaak met zeezout

#### **Karnemelkschuim:**

- Rasp de mierikswortel, meng met de karnemelk en slagroom.
- Monteer luchtig en breng op smaak

#### **Rouille:**

- Maak een rouille van de mayonaise, saffraan, knoflook en het gereduceerde sinaasappelsap. (verwarm de sinaasappelsap en voeg de saffraan toe en reduceer tot ¼)

#### **Serveren:**

- Dresseer de lauwarme gestoomde groenten met een steker in het midden van een vierkant bord.
- Plaats 4 mosselen terug in de schelp en zet ze in de hoeken.
- Doe er een beetje rouille bij.
- Leg boven op het taartje 4 mosselen.
- Leg langs 2 kanten van het bord een beetje karnemelkschuim en crème van groene kool.

## Roomsoep van gerookte paling.

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Voor de visfonds:</i></b>			<b>20 personen</b>
Visgraten	0.8 kg	2 kg	4 kg
Prei	60 gram	150 gram	300 gram
Ui	60 gram	150 gram	300 gram
Peperkorrels	4 stuk	10 stuks	20 stuks
Laurier	2 blaadjes	4 blaadjes	8 blaadjes
Enkele peterselie stelen			
Champignons afval	30 gram	75 gram	150 gram
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Witte wijn	0.8 dl	2 dl	4 dl
Water	1 liter	2 liter	5 liter
<b><i>Voor de paling fonds:</i></b>			<b>20 personen</b>
Palinggraten	90 gram	350 gram	450 gram
Visfond (zie boven)	5 dl	12,5 dl	2,5 liter
Bouquet garni	60 gram	150 gram	300 gram
zout			
<b><i>Voor de veloute:</i></b>			<b>20 personen</b>
Crème fraiche	0.5 dl	1.25 dl	2,5 dl
Room culinair	0.5 dl	1.25 dl	2,5 dl
Palingfond (zie boven)	5 dl	1.25 liter	2,5 liter
Eierdooiers	80 gram	200 gram	400 gram
<b><i>Garnering:</i></b>			<b>20 personen</b>
Getourneerde worteltjes	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Paddenstoelen	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Julienne van prei	25 gram	80 gram	160 gram
Kervel takjes			
Gerookte palingfilet	100 gram	250 gram	500 gram

### Materiaal:

Snijplank	Koksmes	Litermaat	Pan
Zeef	Passeerdoek	Soeplepel	Schuimspaan
Bekken	garde		

Zie blad 2

## **Roomsoep van gerookte paling (vervolg).**

### **Vorbereiding:**

#### **Palingfond:**

- Snijd de palinggraten in moten van 4 cm.

#### **Visfond:**

- Spoel de visgraten schoon onder de kraan.
- Maak de groenten schoon en snijd ze grof.
- Smelt de boter in een pan en fruit hierin de prei, ui, champignonafval, laurier en de peperkorrels zolang tot de ui glazig ziet.
- Voeg de gewassen graten toe.
- Fruit ze nog even en giet de wijn en het water erbij.
- Laat dit alles samen aan de kook komen en schuim het geheel zorgvuldig af.
- Temper de hittebron en laat de bouillon circa 15 minuten trekken.
- Passeer de bouillon en laat hem tot de helft reduceren.

#### **Palingfond:**

- Fruit de bouquet garni aan in wat olie; voeg de palinggraten en vel toe
- En laat ze even mee fruiten.
- Voeg nu de gereduceerde visfond toe en laat het mengsel aan de kook komen.
- Matig de hittebron en laat de fond 15 minuten trekken.
- Passeer de verkregen palingfond door een vochtige passeerdoek.
- Breng de fond op smaak met zout en peper

#### **Groente:**

- Maak de worteltjes schoon en tourneer ze.
- Snijd de tonnetjes over de lengte door midden en kook ze beetgaar. Bewaar het kookvocht!
- Maak de prei schoon en snijd die in zeer dunne julienne.

#### **Gerookte paling:**

- Snijd de palingfilet in ruiten; 4 stuks per persoon.

Zie blad 3

## **Roomsoep van gerookte paling (vervolg).**

### **Bereidingswijze:**

#### **Groenten:**

- Verwarm de worteltjes in wat kookvocht.
- Smoor de julienne van prei samen met de paddenstoelen in een beetje roomboter.

#### **Paling soep:**

- Breng de crème fraîche en de palingfond aan de kook.
- Roer intussen de eierdooier met de room los.
- Neem de pan van het vuur en roer er het ei-room-mengsel door.
- Verhit de soep weer totdat er een binding ontstaat. Laat de soep vooral niet meer koken!

#### **Serveren:**

- Leg in het midden van voorverwarmde diepe borden een beetje van het prei-paddenstoelenmengsel.
- Verdeel de worteltjes en partjes paling eromheen.
- Schenk de veloute er zo heet mogelijk omheen.
- Garneer met de kervel.

## Gebraden kwartel met appel en honing in aluminiumfolie

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vlees:</b>			
Kwartel	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Boter	50 gram	100 gram	200 gram
Olie			
<b>Appel:</b>			
Jonagold	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Honing	2 volle eetlepels	5 volle eetlepels	10 volle eetlepels
Rozemarijn	2 takjes	5 takjes	10 takjes
Tijm	2 takjes	5 takjes	10 takjes
<b>Garnering:</b>			
Rozemarijn- en tijmtakjes			

### Materiaal:

aluminiumfolie	Appelboor	Snijplank	scherpmes

### Vorbereiding:

#### Vlees:

- Snijd de filets van de borst van de kwartel en snijd de pootjes los.

#### Appel:

- Ontdoe de appels met de appelboor van hun klokhuis.
- Snijd een stukje van de bovenkant van de appels af.
- Snijd de rozemarijnblaadjes fijn.
- Pluk de blaadjes van de takjes tijm.

Zie blad 2

## **Gebraden kwartel met appel en honing in aluminiumfolie (vervolg)**

### **Bereidingswijze:**

#### **Appel:**

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Zet de appels op een stuk aluminiumfolie.
- Meng de honing met de tijm en rozemarijn.
- Vul het gat met het honingmengsel.
- Vouw de aluminiumfolie goed om de appels.
- Zet de pakketjes ongeveer 20 minuten in de oven.

#### **Vlees:**

- Bestrooi de kwartelborstfilets en de pootjes op de velzijde met zout en peper uit de molen.
- Smelt de boter met wat olie in de pan en laat uitbruisen.
- Bak de kwartel rondom zachtjes bruin en gaar.

#### **Serveren:**

- Vouw de appelpakketjes open.
- Steek gebraden kwartel in de appel.
- Zet het pakketje op een voorverward bord.
- Garneer het gerecht met een takje rozemarijn en tijm



## Varkensnootjes met pruimen en mini ratatouille

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vlees:</b>			
Varkenshaas à 60 gram	8 stukjes	20 stukjes	40 stukjes
Olie	1 eetlepel	2.5 eetlepels	5 eetlepels
Boter	45 gram	100 gram	200 gram
Pruimen gedroogde ontpit	8 stuks	20 stuks	40 stuks
<b>Saus:</b>			
Ui gesnipperd	80 gram	200 gram	400 gram
Witte wijn	1.5 dl	4 dl	8 dl
Kippenbouillon	3 dl	6 dl	12 dl
Laurier	1 blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes
Tijm	2 takjes	4 takjes	8 takjes
Room culinair boter	1 dl	3 dl	6 dl
<b>Ratatouille:</b>			
Courgette	0.4 stuk	1 stuk	2 stuks
Aubergine	0.2 stuk	0.5 stuk	1 stuk
Paprika's rood, groen, geel	Elk 0.2 stuk	Elk 0,5stuk	Elk 1 stuk
Ui schoon	20 gram	50 gram	100 gram
Knoflook	0.5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Tomaten	40 gram	100 gram	200 gram
Selderij zout	Beetje	Beetje	0.5 theelepel
Bouillon poeder	0.2 eetlepel	0.5 eetlepel	1 eetlepel
Verse tijm fijn gehakt	Beetje	Beetje	0.5 eetlepel
Verse rozemarijn fijn gehakt	Beetje	Beetje	0.5 eetlepel
Gedroogde oregano	Beetje	Beetje	1 theelepel
Olijfolie	0.5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
<b>Garnering:</b>			

### Materiaal:

Snijplank	Fileermes	Steelpannetje	Koksmes
Liter maat	Pan met dikke bodem	braadpan	

Zie blad 2

## Varkensnootjes met pruimen en mini ratatouille (vervolg)

### Vorbereiding:

#### Vlees:

- Verwijder alle vliezen van de varkenshaas en bewaar ze.
- Snijd vervolgens de haasjes in stukjes van 60 gram en vorm er tournedos van.
- Bewaar de puntjes van de varkenshaas en snijd ze met de vliezen fijn.

#### Pruimen:

- Doe de pruimen in een steelpannetje en voeg koud water toe zodat ze volledig ondergedompeld zijn.
- Breng ze aan de kook en laat ze 5 minuten sudderen.
- Laat ze goed uitlekken en bewaar het vocht voor de saus.

#### Ratatouille:

- Snijd de courgette, de aubergine, de paprika's en de ui in kleine brunoise.
- Pel de tomaten, haal de zaadlijsten eruit en snijd de tomaten in stukjes

### Bereidingswijze:

#### Saus:

- Laat de boter smelten en bak hierin het afsnijdsel van het vlees bruin.
- Voeg ui toe en stoof op laag vuur tot de ui zacht, maar niet bruin is.
- Voeg dan de wijn toe, breng aan de kook en laat 2 minuten sudderen.
- Voeg de bouillon, het laurierblad, tijm en het vocht van de pruimen toe.
- Breng het mengsel weer aan de kook. Draai de vlam laag en laat de saus tot de helft inkoken.
- Voeg de room en de pruimen toe
- Breng de saus op smaak, zeef de saus en houd hem warm.

Zie blad 3

## Varkensnootjes met pruimen en mini ratatouille (vervolg)

### **Ratatouille:**

- Fruit in een pan met dikke bodem de ui en knoflook aan totdat ze glazig zijn.
- Voeg de paprika's, aubergine, courgette, bouillonpoeder en kruiden toe.
- Voeg de tomaat toe en breng groenten op smaak.
- Laat de ratatouille nog 5 minuten doorgaren.

### **Vlees:**

- Bak het vlees in geklaarde boter bruin.
- Bestrooi het met peper en zout.
- Leg het op een schaal en laat het 10 minuten rusten in een oven van 70 °C.

### **Serveren:**

- Leg op een voorverwarmd bord 2 stukjes vlees.
- Giet de saus eromheen.
- Leg de pruimen eromheen
- Maak van de ratatouille banen op het bord.

## Chocolade-korianderstrudel met passievruchtenmascarpone en cacao-gembersorbet

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Cacao-gembersorbet:</b></i>			
Water	0.2 l	0,5 l	1 liter
Poedersuiker	90 gram	225 gram	450 gram
Cacaopoeder	40 gram	100 gram	200 gram
Gember (gekonfijte)	24 gram	60 gram	120 gram
<i><b>Passievrucht-mascarpone:</b></i>			
Mascarpone	80 gram	200 gram	400 gram
Slagroom	0.4 dl	1 dl	2 dl
Passievrucht	2.5 stuk	6 stuks	12 stuks
Suiker	16 gram	40 gram	80 gram
<i><b>Passievruchtsaus:</b></i>			
Passievruchtenpuree	0,5 dl	1 dl	2 dl
Honing	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Vanillestokje	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Citroen	0.5 stuk	1 stuk	2 stuks
Suiker	25 gram	65 gram	125 gram
<i><b>Chocolade-korianderstrudel:</b></i>			
Slagroom		1 dl	2 dl
Chocolade (puur)	60 gram	150 gram	300 gram
Passievruchtenpuree	20 gram	50 gram	100 gram
Mascarpone	0.5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Boter	0.8 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Strudeldeeg	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes
Koriander gemalen (afgestreken)	0.2 theelepels	0,5 theelepels	1 theelepels
Amandelschaafsel			
Koriander (verse) blaadjes	1 takje	2 takjes	4 takjes
<i><b>Garnering:</b></i>			
Bananenblad	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes
Cacaopoeder	0.5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Gemberchips (zie bij bereidingswijze)	4 stuks	10 stuks	20 stuks

### Materiaal:

onderborden	glaasjes	snijplank	mes
kookpan	garde	mixer	zeef
zesteur	citruspers	platte schaal	huishoudfolie
vijzel	spuitzak	schaar	

Zie blad 2

## **Chocolade-korianderstrudel met passievruchtenmascarpone en cacao-gembersorbet (vervolg)**

### **Vorbereiding:**

#### **Cacao-gembersorbet:**

- Kook het water met de poedersuiker en laat het even doorkoken. Voeg al roerend de cacao-poeder toe en laat het even doorkoken. Laat het afkoelen.
- Hak de gember fijn en voeg die aan de massa toe.
- Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. (**N.B: bij 4 personen het mengsel in een bakje in de diepvries laten bevriezen en regelmatig roeren om kristalvorming te voorkomen**)

#### **Passievruchtenmascarpone:**

- Klop de mascarpone los.
- Halveer de passievrucht haal het vruchtvlees eruit.
- Klop de slagroom met de suiker stijf en meng die met de mascarpone.
- Spatel de passievruchten erdoorheen.
- Doe het mengsel over in glaasjes en zet die in de koeling.

#### **Passievruchtensaus:**

- Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg dat aan de passievruchtenpuree toe.
- Was de citroenen en haal de schil er met een zesteur vanaf en pers de citroenen uit.
- Voeg de honing, suiker, zestes en citroensap aan de massa toe en kook die even op. Zet de saus in de koeling.

#### **Bereidingswijze:**

#### **Gemberchips:**

- Snijd verse gember op de snijmachine (stand 2) in plakjes en frituur ze in arachideolie lichtbruin.

#### **Chocolade-korianderstrudel:**

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Hak de chocolade fijn.
- Hak de verse koriander fijn.
- Verwarm de room. Voeg de chocolade toe en laat die al roerend smelten. Voeg de passievruchtenpuree, mascarpone en de helft van de boter toe en roer de koriander erdoor.
- Bekleed een vlakke vorm met huishoudfolie er zet er een vierkante ring of vorm in
- Giet het chocolademengsel (ganache) hierin en strijk het glad en laat het opstijven.
- Haal vervolgens 1/3 deel van de ganache eraf en plaats die voor het maken van de ganacheblokjes in de vriezer.
- Laat de rest voor de vulling in de koeling verder opstijven.
- Snijd de ganache voor de blokjes eerst in repen en vervolgens in kleine blokjes (1 per persoon). Steek de blokjes aan prikkers. Zet ze koel weg.

Zie blad 3

## **Chocolade-korianderstrudel met passievruchtenmascarpone en cacao-gembersorbet (vervolg)**

- Knip het strudeldeeg op maat
- Leg 1 blad strudeldeeg per persoon uit.
- Snijd de ganache voor de vulling in reepjes en leg een reepje ganache op het strudeldeeg.
- Vouw het blad strudeldeeg op als een loempia. Bestrijk het deeg met boter en bestrooi het met amandelschaafsel.
- Bak de strudels circa 8-10 minuten in de oven goudbruin.

### **Serveren:**

- Leg het bananenblad op een bord. Plaats een glaasje mascarponecrème op het bord. Schep op de crème wat passievruchtensaus en een bolletje cacao-gemberijs.
- Wentel de ganacheblokjes door het cacao-poeder.
- Steek bij ieder ganacheblokje een gemberchip aan de prikker en leg die op de rand van het glas.
- Leg een strudel naast het glas.

**TIP: Eet het ganacheblokje samen met de gemberchip op voor de perfecte smaakcombinatie.**



1 Gestoomde mosselen op een groentetaartje



2 Roomsoep van gerookte paling



3 Gebraden kwartel in appel met honing



4 Varkensnootjes met pruimen en mini ratatouille



5 Chococlade-korianderstrudel

