

Maandmenu



september 2009

Tomatenbavarois met gemarineerde fettucini en gedroogde parmaham

Artisjokkensoep

Taartje van zalm, oesterzwam en aardappel

Ossenhaas bedekt met courgette en paddenstoelen

Kwarkeilandjes in abrikozensus

Mokka

Tomatenbavarois met gemarineerde fettucini en gedroogde parmaham

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Tomatensaus:			
Tomaten (pomodori, rijpe)	500 gram	1000 gram	2000 gram
Wortel (schoon)	25 gram	50 gram	100 gram
Ui (schoon)	20 gram	40 gram	80 gram
Bleekselderij (schoon)	10 gram	20 gram	40 gram
Peterselie (platte)	1 takje	2 takjes	4 takjes
basilicum	3 blaadjes	6 blaadjes	12 blaadjes
Olijfolie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Suiker	1 theelepels	2 theelepels	4 theelepels
Zout en peper			
Tomatenbavarois:			
Tomaten (pomodori)	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Tomatensaus (zie boven)	0,4 dl	1 dl	2 dl
Gelatine	1,5 blaadje	3 blaadjes	6 blaadje
Crème fraîche	0.5 dl	1.25 dl	2,5 dl
Slagroom	0.5 dl	1.25 dl	2,5 dl
Tomaten ketchup			
Zout en peper			
Pasta:			
Fettucini (koelvers)	60 gram	150 gram	300 gram
Dragonpasta (Primerba)	0,5 theelepels	1 theelepels	2 theelepels
Garnering:			
Parmaham	4 plakjes	10 plakjes	20 plakjes
Asperges (groene)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Bieslook	1 theelepels	2 theelepels	4 theelepels

Materiaal:

koude borden	snijplank	mes	bekken
zeef	keukenmachine	ring (5 cm Ø)	huishoudfolie

Vorbereiding:

Tomatensaus:

- Snijd de tomaten, wortel, ui en bleekselderij in kleine stukjes. Pluk de peterselie en de basilicum in stukken.
- Verhit de olijfolie in een pan, voeg de groente, kruiden, suiker en zout toe, laat alles circa 30 minuten op een laag vuur koken. Roer af en toe.
- Breng de saus op smaak met zout en peper.

Zie blad 2

Tomatenbavarois met gemarineerde fettucini en gedroogde parmaham (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Tomatenbavarois:

- Plisseer de tomaten en pureer ze. Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en de crème fraîche los.
- Verwarm de tomatenpuree en los de gelatine erin op. Roer tot dat het begint te binden. Spatel de crème fraîche en de slagroom erdoor en breng opsmaak.
- Zet een folierandje in een ring van 5 cm Ø en vul dit met de massa (5 cm hoog).
- Laat opstijven in de koeling.

Parmaham:

- Verwarm de oven voor op 100°C.
- Snijd de plakken ham in tweeën en laat de helft van de plakken in de oven drogen tot ze krokant zijn.
- Snijd de andere helft in stukjes.

Pasta:

- Kook de pasta al dente, spoel hem koud en laat uitlekken.

Garnering:

- Kook de asperges beetgaar en snijd ze in tweeën.

Bereidingswijze:

Pasta:

- Breng de pasta op smaak met de dragonpasta.

Tomatensaus:

- Hak de bieslook fijn.
- Meng de stukjes ham door de tomatensaus.

Serveren:

- Stort de tomatenbavarois op een bord. Knoop de pasta om de tomatenbavarois.
- Leg de asperges ernaast en het plakje parmaham erbovenop.
- Nappeer er wat saus bij.

Artisjokkensoep

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Soep:			
Groentebouillon (zie apart recept)	6 dl	1,2 l	2,5 l
Olijfolie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Ui	80 gram	160 gram	320 gram
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Artisjokharten (400 gram, afgegoten)	1 blikje	3 blikjes	6 blikjes
Room culinair	1,5 dl	3 dl	6 dl
Tijm	2 theelepels	4 theelepels	8 theelepels
Zout en witte peper			
Brood:			
Brood	4 sneetjes	10 sneetjes	20 sneetjes
Truffelolie	66 ml	125 ml	250 ml
Knoflook	0.5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Tijm	1 theelepels	2 theelepels	4 theelepels
Selderij	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Zeezout en vers gemalen peper			
Garnering:			
Zongedroogde tomaten	2 stuks	4 stuks	8 stuks

Materiaal:

warme borden	mes	snijplank	grote pan
zeef	staafmixer	bakpapier	

Vorbereiding:

Soep:

- Maak de ui en de knoflook schoon en snipper deze fijn.
- Verhit de olie in een grote pan.
- Fruit de ui en knoflook 2 à 3 minuten tot ze zacht zijn (niet bruin).
- Hak de tijm fijn.

Artisjokkenharten:

- Snijd met een scherp mes de artisjokkenharten in grove stukken, voeg ze aan het Uien-knoflookmengsel toe. Schenk de groentebouillon erbij en roer goed door.
- Breng het aan de kook, zet het vuur lager en laat het afgedekt 3 minuten zachtjes koken.

Zie blad 2

Artisjokkensoep (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Brood:

- Verwarm de oven voor op 150°C.
- Hak de knoflook, tijm en selderij fijn.
- Pureer de truffelolie, knoflook, tijm, selderij zeezout en verse peper tot een mooie gladde massa.
- Besmeer de sneetjes brood met het mengsel en zet ze circa 5 minuten in de oven.

Bereidingswijze:

Soep:

- Giet het mengsel in een keukenmachine en pureer het tot een gladde massa, zeef die.
- Roer de room en de tijm door de massa en breng het op smaak met zout en peper.
- Giet de soep in een koude kom. Dek hem af en laat hem op ijs circa 1,5 uur in de koeling koud worden.

Garnering:

- Snijd de zongedroogde tomaten in reepjes.

Serveren:

- Schep de soep op een bord en garneer met de reepjes zongedroogde tomaten.
- Serveer het brood erbij.

Groentebouillon

Hoeveelheid	1 liter	2 liter
Ingrediënten		
<i>Groentebouillon:</i>		
Water	1 l	2 l
Ui	100 gram	200 gram
Wortel	100 gram	200 gram
Prei	100 gram	200 gram
Bleekselderij	100 gram	200 gram
Tijm	1 takje	2 takjes
Laurier	1 blaadje	2 blaadjes
Olie	1 eetlepel	2 eetlepels
Zout en peper		

Materiaal:

grote pan	mes	snijplank	zeef
-----------	-----	-----------	------

Groentebouillon:

- Maak de groente schoon en snijd ze fijn.
- Verhit de olie in een pan, smoor de groente hierin.
- Voeg het water, de kruiden, zout en peper toe. Breng het geheel aan de kook. Laat dit circa 30 minuten zachtjes koken.
- Zeef de bouillon.

Taartje van zalm, oesterzwam en aardappel

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Taartje:</i>			
Bladerdeeg	4 plakken	10 plakken	20 plakken
Oesterzwam	100 gram	250 gram	500 gram
Boter	15 gram	30 gram	60 gram
Zalm	150 gram	375 gram	750 gram
Room culinair	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Bloem	5 gram	12,5 gram	25 gram
Eidooier	10 gram	25 gram	50 gram
Aardappels	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Zout en peper			
<i>Saus:</i>			
Visfumet	1 dl	2,5 dl	5 dl
Ciderazijn	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Port (rode)	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Sjalotje	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Room culinair	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Bokjes koude boter			
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Foreleitjes	50 gram	100 gram	200 gram

Materiaal:

warme borden	snijplank	koksmes	bekken
taartvormpjes	pan	zeef	bakpapier
peulvruchten (blindbakken)			

Vorbereiding:

Taartje:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Vet taartvormpjes in en bekleed ze met bladerdeeg. Prik er enkele keren met een vork in om het rijzen tegen te gaan.
- Leg bakpapier op het bladerdeeg en vul de taartjes met peulvruchten (blindbakken).
- Bak de vormpjes circa 12 minuten in de oven.
- Verwijder de peulvruchten en het bakpapier en zet de vormpjes nog 3 - 5 minuten in de oven terug.
- Haal ze uit de vormpjes en zet ze op een rooster om af te koelen.

Zie blad 2

Taartje van zalm, oesterzwam en aardappel (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Vulling:

- Meng de room, bloem en de eidooiers tot een gladde crème, breng dit op smaak met zout en peper.
- Snijd de aardappels cilindervormig bij en kook ze met zout bijna gaar.
- Snijd de zalm in plakjes.
- Maak de oesterzwammen schoon, verwijder de stelen. Snijd ze julienne.

Bereidingswijze:

Saus:

- Hak de sjalotjes fijn.
- Laat de visfumet met de ciderazijn, port en gehakte sjalotjes inkoken. Voeg de room toe en laat weer iets inkoken.
- Zeef de saus.
- Snijd de ijskoude boter in blokjes.
- Haal de pan van het vuur en klop de blokjes boter door de saus totdat de gewenste dikte is bereikt.
- Breng de saus op smaak met zout en peper.

Vulling:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Bak de reepjes oesterzwammen lichtbruin in de boter en bestrooi ze met zout.
- Leg de reepjes oesterzwammen in de taartjes, verdeel de crème hierover.
- Leg de plakjes zalm erop en voeg wat zout toe.
- Snijd de aardappels in hele dunne plakjes en leg die dakpansgewijs over de zalm.
- Bestrijk het geheel licht met boter en bak de taartjes in circa 12 minuten in de oven tot de aardappels bruin zijn.

Serveren:

- Zet de taartjes op de borden. Nappeer wat saus ernaast en garneer met een lepeltje foreleitjes.

Ossenhaas bedekt met courgette en paddenstoelen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Ossenhaas	320 gram	800 gram	1600 gram
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Courgette	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Oesterzwammen	50 gram	125 gram	250 gram
Sjalotjes	1 stuk	1 stuk	2 stuks
Maïsolie	0,5 eetlepel	1,5 eetlepel	3 eetlepels
Brood	30 gram	65 gram	130 gram
Eidooiers	20 gram	50 gram	100 gram
Zout en peper			
Saus:			
Wijn (witte)	1 dl	2,5 dl	5 dl
Wijn (rode)	3 dl	7,5 dl	1,5 l
Glace de viande	2 dl	5 dl	1 l
Sjalotjes	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Port (rode)	0,6 dl	1,25 dl	2,5 dl
Boter	50 gram	125 gram	250 gram
Kalfsfond (poeder)			
Zout en peper			
Groente:			
Shii-take	100 gram	200 gram	400 gram
Morilles (gedroogde)	10 gram	25 gram	50 gram
Aardappels (middel)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Boter	25 gram	65 gram	130 gram
Sjalotjes	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Peterselie (platte)			
Zout en peper			
Garnering:			
Kervel	4 takjes	10 takjes	20 takjes

Materiaal:

warme borden	snijplank	koksmes	koekenpan
keukenmachine	zeef		

Vorbereiding:

Vlees:

- Zorg dat het vlees op kamertemperatuur is en portioneer het.
- Snijd de oesterzwam en de courgette brunoise. Snipper het sjalotje fijn.
- Fruit de oesterzwam, courgette en sjalotjes in de maïsolie.
- Verwarm de oven voor op 150 °C. Droog het brood in de oven.

Zie blad 2

Ossenhaas bedekt met courgette en paddenstoelen (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Vlees:

- Maal het brood en de eidooiers tot een glad mengsel in de keukenmachine.
- Meng dit met het afgekoelde courgette, ui en paddenstoelenmengsel. Breng het op smaak met zout en peper.
- Klaar de boter.

Saus:

- Hak het sjalotje fijn.
- Kook de rode en witte wijn samen met het sjalotje in totdat er nog ¼ van de oorspronkelijke hoeveelheid over is.
- Voeg de glace de viande toe, breng de saus op smaak met port, kalfsfond, zout en peper.
- Zeef de saus, klop koude stukjes boter door de saus totdat de gewenste dikte is bereikt.

Groente:

- Schil de aardappels, was ze en snijd ze chinoise.
- Kijk de morilles goed na op zand en steentjes. Week ze in wat rode wijn. Zeef ze in een papieren filter, voeg de rode wijn toe aan de saus.
- Snijd de morilles en shii-take in kleine stukjes.
- Snipper de sjalotjes en hak de peterselie fijn.

Bereidingswijze:

Groente:

- Bak de aardappels, shii-take en sjalotjes afzonderlijk bruin.
- Voeg de peterselie aan de shii-take toe en houd alles warm.

Vlees:

- Wrijf de biefstukjes in met zout en peper, bak ze in de geklaarde boter bruin.
- Strijk een dikke laag van het paddenstoelen-courgettemengsel erop en gratineer ze onder een hete grill.

Serveren:

- Snijd de biefstuk doormidden en leg hem midden op een bord.
- Schep de aardappels en shii-take rondom het vlees, nappeer de saus eromheen.

Kwarkeilandjes in abrikozensaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Kwarkeilandjes:</i>			
Melk	1 dl	1,9 dl	3,8 dl
Suiker	35 gram	90 gram	180 gram
Crème fraîche	100 gram	190 gram	380 gram
Kwark	100 gram	250 gram	500 gram
Eidooiers	100 gram	190 gram	380 gram
Gelatine	2 blaadjes	4 blaadjes	8 blaadjes
Citroen	0,5 stuk	1,25 stuks	2,5 stuks
Kaneel	0,5 theelepel	1,25 theelepel	2,5 theelepel
<i>Abrikozensaus:</i>			
Abrikozen	400 gram	1000 gram	2000 gram
Suiker	100 gram	190 gram	380 gram
Triple sec	1 dl	2,5 dl	5 dl
Sinaasappelsap	1,2 dl	3 dl	6 dl
<i>Garnering:</i>			
Munt	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes
Bosbessen			

Materiaal:

koude borden	mes	snijplank	garde
rasp	vormpjes	staafmixer	

Vorbereiding:

Kwarkeilandje:

- Week de gelatine in koud water. Rasp de schil van de citroen.
- Verwarm de melk met de suiker en de crème fraîche.
- Klop de eidooiers schuimig, voeg dit aan het hete melkmengsel toe, laat het au-bain-marie binden.
- Neem de pan van het vuur en los de geweekte gelatine hierin op.
- Roer de citroenrasp en de kaneel erdoor, laat het iets afkoelen.
- Spatel de kwark er voorzichtig doorheen.
- Spoel de vormpjes om met water, giet het mengsel in de vormpjes.
- Zet ze in de koeling om te laten opstijven.

Zie blad 2

Kwarkeilandjes in abrikozensaus (vervolg)

Abrikozensaus:

- Halveer de abrikozen en ontpit ze.
- Laat de suiker in een beetje water karamelliseren.
- Voeg de abrikozen toe en schenk de Triple-sec eroverheen. Laat dit onder regelmatig roeren circa 20 minuten koken.
- Schenk het sinaasappelsap erbij en laat dit nog circa 10 minuten pruttelen.
- Haal de abrikozen eruit. Houd een halve abrikoos per persoon apart, pureer de rest met een metalen staafmixer fijn.
- Snijd de achtergehouden abrikozenhelften in drieën.

• **Serveren:**

- Stort de taartjes uit de vormpjes op een bord.
- Giet de abrikozensaus eromheen, garneer met bosbessen, abrikozenstukjes en blaadjes munt.



1 Tomatenbavarois met gemarineerde fettucini



2 Artisjokkensoep



3 Taartje van zalm, oesterzwam en aardappel



4 Ossenhaas bedekt met courgette en paddenstoelen



5 Kwarkeilandjes in abrikozensaus

