

## Maandmenu



April 2010

Rolletjes Gandaham gevuld met een luchtige mousse van rode paprika met een doperwtencoulis

\*\*\*\*\*

Kropslasoep met gebakken gamba's en basilicumolie

\*\*\*\*\*

Brandadekroketten met zoetzure venkel

\*\*\*\*\*

Warme couscoussalade met lamsrack en uiensaus

\*\*\*\*\*

Creatie van grapefruit met citroen-tijmsorbet

\*\*\*\*\*

Mokka

## Rolletjes Gandaham gevuld met mousse van rode paprika met een doperwtencoulis

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Coulis:</i>			
Groentebouillon	1.6 dl	4 dl	8 dl
Tuinerwten	120 gram	300 gram	600 gram
Basilicum	3 blaadjes	7 blaadjes	14 blaadjes
Noilly-Prat	4 cc	10 cc	20cc
<i>Rolletjes Gandaham:</i>			
Gandaham	8 plakjes	20 plakjes	40 plakjes
Paprika	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Gelatine	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes
Room	1 dl	2 dl	4 dl
<i>Garnering:</i>			
Broodcroutons	1.2 sneetjes	3 sneetjes	6 sneetjes
Rucola	12 blaadjes	30 blaadjes	60 blaadjes
Olijfolie			

### Materiaal:

Staafmixer	Kookpan	Litermaat	

### Vorbereiding:

#### Paprika:

- Rooster de paprika en verwijder het vel.
- Snijd de paprika fijn en pureer die.
- Breng de puree aan de kook.
- Voeg de uitgeknepen gelatine toe en laat die oplossen.
- Laat de puree afkoelen.
- Spatel als het mengsel hangend is, de lobbige geslagen slagroom erdoor.
- Zet in de koeling om op te stijven

Zie blad 2

## **Rolletjes Gandaham gevuld met mousse van rode paprika met een doperwtencoulis (vervolg)**

### **Ijsgekoelde erwtencoulis:**

- Breng de bouillon aan de kook en voeg de erwten met de basilicum toe.
- Laat het geheel aan de kook komen en even zachtjes trekken.
- Dan in de magimixer alles fijn pureren en zeven.
- Laat de verkregen coulis afkoelen op ijs
- Indien de saus iets te dun is, 1 à 2 blaadjes gelatine in koud water weken; uitknijpen en in een klein beetje kokend water oplossen en toevoegen aan de saus.
- De pan in een bak met ijsblokjes zetten en vervolgens in de koeling plaatsen om ijs- en ijs koud te laten worden.

### **Croutons:**

- Snijd de sneetjes brood in zeer kleine dobbelsteentjes (½ cm bij ½ cm)
- Bak ze krokant in een pan met een spiegelkje olijfolie.

### **Bereidingswijze:**

#### **Ganda Ham:**

- Leg 2 plakken Gandaham dakpansgewijs op elkaar.
- Bestrijk de plakjes Gandaham met de paprikamousse
- Rol ze op en laat ze goed opstijven in de koeling.
- Snijd ze asymmetrisch (⅓- ⅔) in tweeën en zet ze nog even in de koeling om verder op te stijven.

#### **Serveren:**

- Zet in het midden van ijskoude borden 2 rolletjes (⅓- ⅔) Gandaham.
- Giet er de koude doperwtencoulis omheen.
- Werk af met de broodcroutons en enkele druppels olijfolie.
- Laat het gerecht op kamertemperatuur komen.

## Kropslasoep met gebakken gamba's en basilicum

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Soep:</i>			
Kropsla	2 kroppen	4 kroppen	8 kroppen
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Sjalotje (schoon)	20 gram	50 gram	100 gram
Zout			
Peper			
Kippenfond	3 dl	6 dl	12 dl
Room	3 dl	6 dl	12 dl
<i>Garnering:</i>			
Basilicum	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes
Olijfolie, extra vergine	0.5 dl	1 dl	2 dl
Gamba's (12/21)	8 stuks	20 stuks	40 stuks
<i>Tempurabeslag:</i>			
Tempurameel	40 gram	100 gram	200 gram
Water			
Eiwit			

### Materiaal:

Kookpan	Litermaat	staafmixer	slacentrifuge
Fijne zeef			

### Vorbereiding:

#### Soep:

- Was de kropsla, scheur hem in stukken en maak die droog met de slacentrifuge.
- Laat in een pan met dikke bodem de boter smelten
- Fruit hierin de fijn gesneden sjalotjes aan.
- Voeg de sla toe en kruid met zout en peper.
- Stoof de sla goed door en blus af met de kippenfond en de room.
- Laat de soep weer aan de komen.
- Maak de soep glad met een staafmixer en wrijf hem daarna door een fijne zeef

Zie blad 2

## **Kropslasoep met gebakken gamba's en basilicum (vervolg)**

### **Basilicumolie:**

- Maal de basilicum fijn samen met de olijfolie.

### **Bereidingswijze:**

#### **Soep:**

- Breng de soep opnieuw aan de kook.
- Breng hem op smaak.

#### **Gamba's:**

- Maak van het tempurameel, een beetje water en wat eiwit een glad papje.
- Bestrooi de gamba's met zout en peper en haal ze door het tempurabeslag
- Bak ze mooi krokant in de knoflookolie, die u van het tussengerecht hebt gekregen en laat ze uitlekken op keukenpapier.

#### **Serveren:**

- Verdeel de soep over voorverwarmde diepe borden.
- Leg er per persoon twee gamba's in.
- Druppel er wat basilicumolie over.

## Brandadekroketten met zoetzure venkel

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Brandadekroket:</b></i>			
<b>Gepofte aardappelen</b>			
Bintjes zeezout	100 gram	250 gram	500 gram
Kruimige aardappelen (geschild)	100 gram	250 gram	500 gram
Gelatine	1 blaadje (5 gr))	2 blaadjes (10 gr)	4 blaadjes (20 gr)
Visbouillon	0,4 dl	1 dl	2 dl
Gezouten kabeljauw (middenstuk)	160 gram	400 gram	800 gram
Eidooiers	20 gram	50 gram	100 gram
Gesmolten boter	22 gram	55 gram	110 gram
Olijfolie	24 ml	60 ml	120 ml
Melk	24 ml	60 ml	120 ml
Bloem <i>parnermeel</i>			
<i>knoflookpuree:</i>			
Knoflook	0.5 bol	1 bol	2 bollen
Olijfolie	0.8 dl	2 dl	4 dl
<i>Garnering:</i>			
Zoetzure venkel (zie ander recept)			

### Materiaal:

Snijplank	Messen	Kookpan	dunschiller
spatel			

### Vorbereiding:

#### Gepofte aardappels:

- Verwarm de oven voor op 160°C
- Was de aardappelen en leg ze in een bak op een laagje zeezout.
- Doe ze in de oven en pof ze in 50 à 60 minuten (afhankelijk van het formaat) gaar.
- Ze moeten van buiten blaren vormen en van binnen zacht en kruimig zijn
- Laat ze iets afkoelen en snijd ze dan in tweeën; lepel ze uit en bewaar voor later gebruik.

Zie blad 2

## **Brandadekroketten met zoetzure venkel (vervolg)**

### **Vorbereiding:**

#### **Kruimige aardappels:**

- Schil de aardappels.
- Snijd ze in fijne brunoise en blancheer ze in water met zout.
- Giet het water af en laat de aardappelblokjes afkoelen.
- Zet ze weg op een schone keukendoek.
- Week de gelatine in koud water.
- Verwarm de visbouillon en los daarin de uitgeknepen gelatineblaadjes op.
- Laat de bouillon afkoelen.

#### **Gezouten kabeljauw:**

- Zet de vis op met koud water en laat aan de kook komen.
- Giet het water af en herhaal het proces 1 x.
- Zet de vis weer op met schoon water laat dit tegen de kook aan komen en gaar de vis.
- Haal de kabeljauw als hij gaar is, uit het water en laat op een doek uitlekken.

#### **Knoflookpuree:**

- Laat de knoflookbollen in water aan de kook komen.
- Giet ze af en zet ze opnieuw op. Herhaal dit 3x.
- Verwarm de olijfolie en gaar de knoflookbollen (uit elkaar gehaald) hierin.
- Dit kan ook in de warmhoudkast.
- Druk de knoflooktenen uit de schil en hak ze fijn (zet ze apart).
- (Bewaar de olie en geef die door voor het bakken van de gamba's voor de soep.)

### **Bereidingswijze:**

#### **Brandade:**

- Vermeng nu alle ingrediënten met een rubberen spatel.
- Proef en voeg naar smaak gemalen peper toe.
- Laat de massa op een bakplaat afkoelen en zet hem in de koeling om op te stijven.

#### **Brandadekroketten:**

- Portioneer de massa (salpicon) met een ijslepel ( de op één na kleinste maat).
- Rol de kroketjes eerst door bloem dan door losgeklopte eieren en daarna door paneermeel.
- Herhaal dit 1 x.
- Laat ze weer even opstijven
- Zet de frituurpan aan op 180°C en frituur de kroketjes mooi bruin

#### **Serveren:**

- Leg de kroketjes op een bord en leg er wat van de zoetzure venkel bij.

## Zoetzure venkel

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vlees:</b>			
Venkel (schoon)	120 gram	300 gram	600 gram
Water	2 dl	3 dl	6 dl
Witte natuurazijn	2 dl	3 dl	6 dl
Suiker	80 gram	200 gram	400 gram
Zeezout	0.5 eetlepel	1 eetlepel	1.5 eetlepel
Jeneverbes	3 stuks	6 stuks	9 stuks
Kruidnagel	1 stuk	2 stuks	3 stuks
Knoflook	2 teentjes	4 teentjes	6 teentjes
Peperkorrels (gekneusd)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Laurierblad	2 stuk	5 stuk	10 stuks

### Materiaal:

Snijmachine	Litermaat	Gard	Mes
bekken			

### Vorbereiding:

#### Zoetzure venkel:

- De venkel zeer dun snijden op de snijmachine, stand 4.
- Maak in een bak een mengsel van natuurazijn, water, zeezout, suiker, jeneverbes, kruidnagel, laurierblad, peperkorrels en knoflook
- Breng dit aan de kook.
- Giet dit over de dun gesneden venkel.
- Laat een uur marinieren in de koeling.

#### Serveren:

- Geef deze zoetzure venkel bij de brandadekroketjes



## Warme couscoussalade met lamsvlees en ras el hanout

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>couscoussalade:</i>			
Sultanarozijnen	0.8 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Couscous	60 gram	150 gram	300 gram
Zout	0.4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Ras el hanout	0.8 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Olijfolie	1.2 eetlepel	3 eetlepels	6 eetlepels
Kokend water	1.2 dl	3 dl	6 dl
Appel (granny Smith)	0.4 stuk	1 stuk	2 stuks
Citroensap	1.6 eetlepel	4 eetlepels	8 eetlepels
Geraspte citroenschil	0.4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Koriander fijn gehakt	1.6 theelepel	4 theelepels	8 theelepels
Rozemarijn fijn gehakt	0.8 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Vinaigrette	1.6 theelepel	4 theelepels	8 theelepels
<i>Lamsrack met uiensaus:</i>			
Lamsrack	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Olijfolie	1.5 eetlepel	3 eetlepels	6 eetlepels
Zeezout			
Zwarte peper			
Boter	20 gram	40 gram	80 gram
<i>Pittige uiensaus met olijven:</i>			
Olijfolie	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Baby uitjes gepeld en gesnipperd	10 stuks	20 stuks	40 stuks
Zwarte olijven zonder pit gesneden	12 stuks	24 stuks	48 stuks
Sherryazijn	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Ras el hanout	0.5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Harissa	4 theelepel	8 theelepels	16 theelepels
Korianderstengels en peterseliestengels			
Honing	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Braadvocht van de lamsracks	2.5 dl	5 dl	10 dl
<i>Garnering:</i>			

### Materiaal:

Kommetje	Litermaat	Garde	Sauspan
Snijplank	messen		

Zie blad 2

## Warme couscoussalade met lamsvlees en ras el hanout (vervolg)

### Vorbereiding:

#### Couscoussalade:

- Doe de sultanarozijnen in een kom; schenk er zoveel kokend water op dat ze onderstaan
- Laat ze 10 minuten wellen, tot ze zacht en opgezwollen zijn.
- Laat ze goed uitlekken en dep ze droog met keukenpapier.
- Doe de couscous, zout, ras el hanout en de olijfolie in een grote kom
- Schenk het kokende water erover.
- Roer het mengsel door, dek de kom af met plasticfolie en laat de couscous 15-20 minuten wellen.
- Schil ondertussen de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in kleine blokjes.
- Knijp er wat citroensap over om verkleuren tegen te gaan.

#### Pittige uiensaus met olijven:

- Verhit de olijfolie op een middelhoog vuur in een sauspan en fruit de uien met peper en zout al roerend in 6-8 minuten glazig.
- Voeg de olijven en de sherryazijn toe en zet het vuur iets hoger.
- Laat alles sudderen, tot de pan bijna droog is.
- Bak de ras el hanout en de hassia 2 minuten mee.

### Bereidingswijze:

#### Vlees:

- Verwarm de oven voor op 80°C.
- Verhit de boter en de olijfolie in een pan.
- Bestrooi de lamracks met peper en zout en schroei ze rondom dicht.
- Leg ze even apart om te rusten.
- Leg het vlees vervolgens in de oven gedurende 45 minuten.

Zie blad 3

## **Warme couscoussalade met lamsvlees en ras el hanout (vervolg)**

### **Pittige uiensaus met olijven:**

- Voeg de fijngehakte kruidenstengels, de honing en het braadvocht toe.
- Roer het mengsel even door en laat het zachtjes koken.
- Proef en voeg indien nodig peper en zout toe.

### **Couscoussalade:**

- Roer de couscous los met een vork.
- Voeg de blokjes appel en de overige ingrediënten toe en meng ze met een vork door de couscous.
- Proef en voeg eventueel peper en zout toe.

### **Serveren:**

- Schep de couscous op een voorverwarmd bord.
- Verdeel de lamsracks in porties en leg het vlees op de couscous.
- Druppel er wat saus over en serveer direct.

## Creatie van grapefruit met citroen-tijmsorbet

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Granité:</i></b>			
Suiker	24 gram	60 gram	120 gram
Water	0,4 dl	1 dl	2 dl
Sap van rode Grape fruit	1,4 dl	3,5 dl	7 dl
Citroensap	0.25 stuk	0.5 stuk	1 stuk
<b><i>Citroen-tijmsorbet:</i></b>			
Citroensap	1.2 dl	3 dl	6 dl
Glucose	25 gram	50 gram	100 gram
Suiker	115 gram	230 gram	460 gram
Water	1,6dl	4 dl	8 dl
Citroentijm	10 gram	20 gram	40 gram
<b><i>Citroencrème:</i></b>			
Citroensap	0.3 dl	0,75 dl	1.5 dl
Suiker	60 gram	150 gram	300 gram
Boter	40 gram	100 gram	200 gram
Losgeklopte eieren	2 stuks	5 stuks	10 stuks
<b><i>Filodeeg:</i></b>			
Filodeeg florentinemix	0.8 vel	2 vellen	4 vellen
<b><i>Garnering:</i></b>			
Rode Grapefruit	2 stuks	5 stuks	10 stuks
<b><i>Tuillebakjes:</i></b>			
Boter	8 gram	20 gram	40 gram
Bloem	20 gram	50 gram	100 gram
Eiwit	24 gram	60 gram	120 gram
Suiker	28 gram	70 gram	140 gram

### Materiaal:

Liter maat	garde	Pan met dikke bodem	Bekken
Snijplank			

Zie blad 2

## **Creatie van grapefruit met citroen-tijmsorbet (vervolg)**

### **Vorbereiding:**

#### **Zet de borden koud.**

#### **Granite:**

- Breng de suiker en het water aan de kook om de suiker te laten smelten.
- Voeg het grapefruitsap en citroensap toe en laat het afkoelen.
- Stort de vloeistof in een hoge bak, zet die in de vriezer en roer om de 15 minuten, zodat gruizig ijs (granité) ontstaat.

#### **Citroen-tijmsorbet:**

- Laat het citroensap en de citroentijm ongeveer 15 minuten trekken op een zacht vuur.
- Breng het water, de suiker en de glucose aan de kook en voeg het sap toe.
- Laat de vloeistof afkoelen.
- Zeef de vloeistof en draai er sorbet van in een sorbetière.

#### **Citroencreme:**

- Breng de suiker, het citroensap en de boter aan de kook.
- Klop de eieren los in een kom.
- Giet de kokende massa al kloppend bij de losgeklopte eieren.
- Doe de crème daarna terug in de pan.
- Laat hem roerend garen tot een dikke, homogene substantie.
- Laat de citroencrème afkoelen.

### **Bereidingswijze:**

#### **Filodeeg:**

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Leg het vel filodeeg op licht ingevet bakpapier en bestrooi het deeg met Florentine mix.
- Bak in ongeveer 5 minuten goudbruin en laat het afkoelen

#### **Tuille:**

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Klop de eiwitten schuimig, in de kitchenette; voeg de gezeefde bloem en de suiker toe.
- Meng tot een gladde massa; voeg als laatste de boter toe en klop dit tot een gladde massa.
- Wrijf eventueel het beslag door een bolzeef om de overgebleven klontjes te verwijderen.
- Doe bakpapier op een bakplaat en bestuif het met bloem.
- Doe met een eetlepel een beetje beslag op de bakplaat en smeer het met de bolle kant van de lepel uit tot een rondje van ongeveer 10 cm Ø
- Maak zoveel er nodig zijn. Zie blad 3

## **Creatie van grapefruit met citroen-tijmsorbet (vervolg)**

### **Bereidingswijze:**

#### **Tuille:**

- Zet de bakplaat in de oven en bak ze mooi goudbruin.
- (Leg er een rooster over tegen het opwaaien).
- Haal ze uit de oven en druk ze snel over een vormpje tot een tuille
- of druk ze in een eierrekje.
- Laat ze afkoelen tot ze hard zijn en haal ze er dan uit.

#### **Filodeeg:**

- Breek het gebakken filodeeg in stukken.

#### **Garnering:**

- Snijd de grapefruit in partjes.

#### **Serveren:**

- Leg op een koud bord een paar partjes grapefruit.
- Leg in het midden van het bord een kleine hoeveelheid citroencrème.
- Zet daarop het tuillebakje vast en schep er de citroensorbet in.
- Steek stukken filodeeg in de sorbet en garneer met citroentijm.
- Dresseer ten slotte de granité op het bord.



1 Rolletjes gambaham met doperwtencoulie



2 kropsla soep met gebakken gamba's en balsamico olie



3 Brandade kroketten met zoetzure venkel



4 Warme couscoussalade met lamsrack en uiesaus



5 Creatie van grapefruit met citroen-tijmsorbet

