

## Maandmenu



Januari 2010

Gemarineerde meerval met hoorntjes van rettich  
sinaasappelsaus met kummel

\*\*\*\*\*

Cappuccino van kerrie en citroengras met gambaspies

\*\*\*\*\*

Kwartelborstjes in aardappelmantel met rozemarijn

\*\*\*\*\*

Gebakken zeeduivel met licht gerookt spek, wilde rijst,  
bosuitjes met komijn en sabayon van citroenverbena

\*\*\*\*\*

Mille-feuille van mokkacrème  
en hazelnoten met karamelsaus

\*\*\*\*\*

Mokka

## Gemarineerde meerval met hoorntjes van rettich en sinaasappelsaus met kummel

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vis:</b>			
Meervalfilet (dik gedeelte)	200 gram	500 gram	1000 gram
<b>Marinade:</b>			
Korianderpoeder	snufje	0.5 theel	1 theel
Zeezout			
Olijfolie	0,1 dl	0.25 dl	0.5 dl
Citroensap	0,2 dl	0.5 dl	1 dl
<b>Saus:</b>			
Sinaasappelsap	1,6 dl	4 dl	8 dl
Kummel	0,5 theel	1 theel	2 theel
Sojasaus	0,2 dl	0.5 dl	1 dl
Rijstwijnazijn	0,2 dl	0.5 dl	1 dl
Suiker	18 gram	45 gram	90 gram
<b>Garnering:</b>			
Rettich	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Dille	4 topjes	10 topjes	20 topjes

### Materiaal:

Snijplank	Koksmessen	Kom	Spatel
Kwastje	snijmachine		

### Vorbereiding:

#### Vis:

- Vries de meervalfilet in tot hij gemakkelijk snijdbaar is.
- Snijd hem over de breedte in dunne plakjes (zo dun mogelijk).

Zie blad 2

## **Gemarineerde meerval met hoorntjes van rettich en sinaasappelsaus met kummel (vervolg)**

### **Marinade:**

- Meng korianderpoeder, olijfolie, citroensap en zeezout met de staafmixer tot een marinade.
- Kwast hiermee de reepjes meervalfilet in en dek ze af met huishoud folie.
- Laat de vis een half uur trekken.

### **Dressing:**

- Plet de kummelzaadjes.
- Meng sinaasappelsap, kummel, sojasaus, rijstwijnazijn en suiker en laat dit inkoken tot een licht stroopje.
- Zeef de saus.
- Eventueel naargelang de zuurgraad van het sap wat kristalsuiker toevoegen.

### **Garnering:**

- Snijd op de snijmachine (stand5) dunne ronde schijfjes van het dikste gedeelte van de rettich (3 per persoon) en leg ze in water met citroensap.

### **Serveren:**

- Schik de meervalreepjes verticaal op een koud bordje.
- Draai 3 schijfjes rettich per persoon tot hoorntjes.
- Schik de hoorntjes boven tegen de meerval aan.
- Nappeer de saus naast de meerval en bestrooi de vis met wat grof zeezout.
- Garneer met de dille.

## Cappuccino van kerrie en citroengras met gambaspies

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Cappuccino:</b></i>			
Noilly prat	0,4 dl	1 dl	2 dl
Witte port	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Witte wijn	0,3 dl	0,8 dl	1,6 dl
Citroengras	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Citroenblaadjes	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Sjalotjes	1,5 stuks	4 stuks	8 stuks
Prei	0,2 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Gevogeltefond	1,2 dl	3 dl	6 dl
Room	1 dl	2,5 dl	5 dl
Madraskerrie	0.5 eetl	1 eetl	2 eetl
Currypasta	0,25 mespunt	1 mespunt	2 mespuntjes
Kokos geraspt	2 eetl	5 eetl	10 eetl
Appel (Granny Smith)	0,4 stuk	1 stuk	2 stuks
Miniananas	0,2 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Banaan	0,2 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Peterselie	0,4 bosje	1 bosje	2 bosjes
Koude boter in kleine blokjes	16 gram	40 gram	80 gram
zout			
<i><b>Gemarineerde gemberplakjes</b></i>			
Gember, vers	2 cm	5 cm	10 cm
azijn	Scheutje	Scheutje	scheutje
suiker	Beetje	Beetje	beetje
<i><b>Gambaspies:</b></i>			
Gamba's (16/20)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Pindaolie	12 ml	30 ml	60 ml
<i><b>Vulling en garnering:</b></i>			
Peterselie			
Fijne rijstmie	32 gram	80 gram	160 gram
Kreeftenbisque	1,6 dl	4 dl	8 dl

### Materiaal:

cocktailprikkers	Pan	Snijplank	Messen
keukenmachine	Fijne zeef	passeerdoek	

Zie blad 2

## **Cappuccino van kerrie en citroengras met gambaspies (vervolg)**

### **Vorbereiding:**

#### **Cappuccino:**

- Noilly prat, port, witte wijn, citroengras en citroenblaadjes in een pan aan de kook brengen en tot ongeveer 2/3 laten inkoken.
- Ondertussen de appel schillen en het klokhuis verwijderen.
- De ananas en de banaan schillen.
- Het fruit in grove stukken snijden en met de peterselie in de keukenmachine pureren
- Uit de machine halen en apart houden.

#### **Gemarineerde gemberplakjes:**

- De gember schillen en op de snijmachine (stand 4) in dunne ronde plakjes snijden.
- De gemberplakjes in water met een scheut en azijn en wat suiker zachtjes gaar koken.

### **Bereidingswijze:**

#### **Cappuccino:**

- De geschilde sjalotjes en de prei klein snijden en samen met de gevogeltefond aan de gereduceerde vloeistof toevoegen.
- Alles 5 minuten zachtjes laten koken.
- De room, kerrie, currypasta en kokosrasp toevoegen.
- De soep nog 10 minuten zachtjes laten koken.
- Nu de fruit-peterseliepuree door de soep roeren.
- De soep nog ongeveer 5 minuten laten trekken; daarna de soep door een fijne zeef zeven.
- De soep met zout opsmaak brengen.

#### **Gambaspies:**

- De gamba's met zout en een snufje kerrie bestrooien en in wat hete pindaolie (arachide) 10 seconden bakken.
- De gamba's met de gemberschijfjes aan een cocktailprikker steken.

### **Vulling en afwerking:**

- De mie koken volgens gebruiksaanwijzing.
- De bisque verwarmen en met de staafmixer opschuimen.

### **Serveren:**

- De soep opnieuw verhitten.
- De boter met de metalen staafmixer door de hete soep kloppen.
- De rijstmie over de voorverwarmde kopjes verdelen.

## **Cappuccino van kerrie en citroengras met gambaspies (vervolg)**

- De soep erover gieten en een laagje opgeschuimde kreeftenbisque op de soep gieten.
- De gamba's op het kopje of in de soep leggen.
- Garneren met peterselie.

## Kwartelborstjes in aardappelmantel met rozemarijn.

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Kwartel:</i></b>			
Kwartel	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Zout			
Peper			
<b><i>Saus:</i></b>			
Gevogeltekarkassen			
Boter	80 gram	200 gram	400 gram
Ui	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Knolselderij	160 gram	400 gram	800 gram
Rozemarijntakje	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Witte wijn	1 dl	2,5 dl	5 dl
Gevogelbouillon	5 dl	1,25 l	2,5 l
Zout			
Peper			
<b><i>Aardappelmantel</i></b>			
Vastkokende aardappelen	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Zout			
Peper			
Eidooier	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Rozemarijn	1 takje	2,5 takjes	5 takjes
Boter	60 gram	150 gram	300 gram
<b><i>Garnering:</i></b>			
rozemarijn			

### Materiaal:

Snijmachine	Snijplank	Messen	Kookpannen
Staafmixer	Keuken doek	kwastje	zeef

### Vorbereiding:

#### Kwartel:

- De borsten en poten van de kwartels afsnijden.
- Met zout en peper bestrooien

Zie blad 2

## Kwartelborstjes in aardappelmantel met rozemarijn.(vervolg)

### Saus:

- De knolselderij schillen en in kleine stukjes snijden.
- De uien pellen en in kleine stukken snijden.
- De rozemarijnblaadjes afritsen.
- Karkassen in stukken hakken.

### Aardappelmantel:

- De aardappelen schillen en met de snijmachine (stand 3) in papierdunne plakjes snijden.
- **De schijfjes niet in water leggen!**

### Bereidingswijze:

#### Saus:

- De boter verhitten en daarin de karkassen langzaam bruin bakken.
- Selderij, ui en rozemarijn toevoegen en even meebakken.
- Met witte wijn blussen; iets laten inkoken.
- De bouillon toevoegen en tot de gewenste consistentie laten inkoken.
- De saus zeven en op smaak brengen.

### Aardappelmantel:

- De plakjes op huishoudfolie in gelijke vierkantjes leggen (2 per persoon).
- Hierbij erop letten dat de plakjes elkaar telkens een kwart overlappen.
- De aardappelmatjes met peper en zout bestrooien.
- Vervolgens met geklopte eidooier bestrijken.
- In ieder matje een borstfilet en een boutje voorzichtig inpakken.
- In een pan de boter verhitten.
- Als de boter is uitgeschuimd de rozemarijnblaadjes toevoegen.
- De kwartelpakjes op een **klein vuur** goudbruin bakken
- **Het is ook mogelijk om de pakketjes in de oven te bakken**
- **Op 165°C ± 20 minuten maar eerst de bakplaat in vetten met olijfolie**

### Serveren:

- Op een voorverwarmd bord 2 kwartelpakjes leggen.
- Er wat saus omheen draperen
- Garneren met rozemarijn.



## Gebakken zeeduivel met licht gerookt spek, wilde rijst. Jonge uitjes met komijn en sabayon van citroenverbena.

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Rijst:</i></b>			
Sjalotjes	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Wilde rijst en witte rijst	80 gram	200 gram	400 gram
Kaneel stokje	0.5 stuk	1.25 stuks	2.5 stuks
Kippenbouillon	1,5 dl	3,75 dl	7,5 dl
Water	1,5 dl	3,75 dl	7,5 dl
<b><i>Gekonfijte citroen:</i></b>			
Citroen	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Witte wijn	1,5 dl	3,75 dl	7,5 dl
Suiker	20 gram	50 gram	100 gram
<b><i>Jonge uitjes:</i></b>			
Jonge uitjes	100 gram	250 gram	500 gram
Boter	4 gram	10 gram	20 gram
Witte wijn	0,40 dl	0,95 dl	1,9 dl
Kippenbouillon	0,40 dl	0,95 dl	1,9 dl
Komijn			
<b><i>Sabayon:</i></b>			
Citroenverbena of citroen melisse	0.5 bosje	1 bosjes	2 bosjes
Sjalotje	0.5 stuk	1.25 stuks	2.5 stuks
Eidooier	16 gram	40 gram	80 gram
Witte wijn	1,6 dl	4,0 dl	8,0 dl
<b><i>Vis:</i></b>			
Zeeduivel, schoon	400 gram	1000 gram	2000 gram
Dunne gerookt spek	8 plakjes	20 stuks	40 stuks
<b><i>Garnering:</i></b>			

### Materiaal:


Zie blad 2

## **Gebakken zeeduivel met licht gerookt spek, wilde rijst. Jonge uitjes met komijn en sabayon van citroenverbena. (vervolg)**

### **Vorbereiding:**

#### **Rijst:**

- Fruit een fijngesnipperd sjalotje aan samen met de wilde rijst, witte rijst en het kaneelstokje.
- Giet er half water, half kippenbouillon bij en gaar op klein vuur.
- De rijst moet onder het vocht staan.
- Voeg de rest van de kippenbouillon toe.

#### **Gekonfijte citroen:**

- Schil de citroen zonder het wit.
- Snijd de schil in kleine blokjes, blancheer die drie keer in water (dat betekent telkens water afgieten en vers water aan de kook brengen).
- Laat de citroenschillemetjes uitlekken.
- Konfijt ze dan langzaam in witte wijn met een beetje suiker.

#### **Jonge uitjes:**

- Pel de jonge uitjes en zweet ze aan in boter met komijn.
- Giet de witte wijn en de kippenbouillon erbij tot ze net onder staan.
- Dek ze af met een deksel en stoof ze gaar.

#### **Sabayon:**

- Maak een infusie van citroenverbena, sjalotje en witte wijn (castric).

#### **Vis:**

- Fileer de zeeduivel en verwijder het vel en het taaie vlies.
- Snijd per persoon 2 filets.
- Rol die in het dunne spek.

#### **Bereidingswijze:**

#### **Sabayon:**

- Klop van de castric en de eidooier een luchtige sabayon.

Zie blad 3

## **Gebakken zeeduivel met licht gerookt spek, wilde rijst. Bosuitjes met komijn en sabayon van citroenverbena. (vervolg)**

### **Rijst:**

- Meng de gekonfijte citroenschil door de rijst.

### **Vis:**

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Bak de vis rondom aan.
- Gaar de vis in de warme oven in ongeveer 5 minuten.

### **Jonge uitjes:**

- Stoof de uitjes weer op in een klein beetje witte wijn en een klontje boter.

### **Serveren:**

- Schep op een voorverwarmd diep bord wat rijst in een ring.
- Verwijder de ring.
- Leg op de rijst de zeeduivelopelets.
- Leg de jonge uitjes erbij.
- Druppel de saus om de rijst heen.

## Mille-feuille van mokaacreme en hazelnoten, met karamelsaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Filodeeg:</b>			
Filodeeg plakken van 8 x 8 cm Suikerstroop ( <b>staat klaar!</b> )	24 plakken 1,4 dl	60 plakken 3,5 dl	120 plakken 7 dl
<b>Mokkacreme:</b>			
Banketbakkersroom*zie onder Slagroom	100 gram 1.5 dl	250 gram 1.9 dl	500 gram 3.75 dl
Gelatine	0.3 blaadje	0,75 blaadje	1,5 blaadje
Vanillestokje	1 stuk	1,25 stuk	2,5 stuk
Poedersuiker	25 gram	31 gram	62 gram
Oploskoffie	5 gram	6 gram	12 gram
Hazelnoten	125 gram	156 gram	312 gram
Kristalsuiker	50 gram	62,5 gram	125 gram
Boter	10 gram	12,5 gram	25 gram
Water	5 ml	6,5 ml	12,5 ml
<b>Karamelsaus:</b>			
Kristalsuiker	150 gram	375 gram	750 gram
Boter	8 gram	20 gram	40 gram
Room culinair	1 dl	3 dl	7.5 dl
Gebruineerde hazelnoten	12 stuks	30 stuks	60 stuks
<b>Garnering:</b>			

### Materiaal:


### Vorbereiding:

#### Banketbakkersroom:

**\*Voor 20 personen: banketbakkersroom bereiden van 135 gram poeder en 5 dl slagroom**

Zie blad 2

## Mille-feuille van makkacrème en hazelnoten, met karamelsaus (vervolg)

### Filodeeg:

- Knip het filodeeg op maat (8 x 8 cm) en bestrijk de helft van de plakjes met suikerstroop. (**Staat klaar!**)
- Leg op elk van deze plakjes een tweede plak filodeeg.
- Bestrijk die eveneens met suikerstroop.
- Leg bakpapier op een bakplaat.
- Leg de plakjes op het bakpapier.
- Schuif een rooster over de bakplaat om wegwaaien tijdens het bakken te voorkomen.
- Bak de filodeegplakjes goudbruin in een oven van 180°C (ongeveer 3 min.)

### Makkacrème:

#### Hazelnoten:

- Doe in een pan met dikke bodem de hazelnoten de suiker, boter en water.
- Karameliseer de hazelnoten in het hete gesmolten suikermengsel.
- Stort de gekaramelliseerde hazelnoten op vetvrij papier.
- Leg vetvrij papier op de noten.
- Laat de hazelnoten afkoelen en kneus ze met een deegroller
- Of in de keukenmachine op pulsen

#### Crème:

- Week de gelatine in koud water.
- Schraap het merg uit het vanillestokje.
- Verwarm de banketbakkerroom en voeg het vanillemerg, de poedersuiker en de oploskoffie toe.
- Los de gelatine in deze massa op en laat die afkoelen tot die 'hangend' is.
- Klop de room luchtig stijf en meng samen met de gekneusde hazelnoten door de hangende makkacrème.

#### Karamelsaus:

- Smelt in een pan de boter; voeg de suiker toe. Laat de suiker karamelliseren zonder te roeren.
- Voeg de room toe.
- Steek op een prikker een hazelnoot en doop die in de warme karamel.
- Leg de noot op bakpapier.
- Herhaal dit tot dat alle hazelnoten van karamel zijn voorzien.
- De karamel die over is wordt voor de saus gebruikt. (zie blad 3)

Zie blad 3

## **Mille-feuille van mokkacrème en hazelnoten met karamelsaus (vervolg)**

### **Bereidingswijze:**

#### **Filodeeg:**

- Neem voor iedereen één gebakken pakketje filodeeg.
- Doop één voor één de gekaramelliseerde hazelnoten even in de karamel en plak midden op elk filopakketje 3 hazelnoten.
- Doe dat voorzichtig zodat de filodeegplakjes heel blijven.

#### **Karamelsaus:**

- Breng de room aan de kook en voeg die bij de resterende karamel.
- Kook deze karamelsaus even door en laat afkoelen.

#### **Serveren:**

- Spuit een klein toefje mokkacrème op de borden om verschuiven te voorkomen.
- Spuit de mokkacrème op de resterende filodeegplakjes.
- Maak voor iedereen een stapeltje van 3 laagjes en dek af met het pakketje met de hazelnoten.
- Plaats de stapeltjes op het toefje mokkacrème op het bord.
- Schep enkele lepels saus op de borden.



1 Gemarineerde meerval met hoorntjes van rettich



2 Cappuccino van kerrie en citroengras met gamba



3 Kwartelborstjes in aardappelmantel met rozemarijn



4 Gebakken zeeduivel met licht gerookt spek



5 Mille-feuille van mokkacreme en hazelnoten met karamelsaus

